



JUHÁSZ GYÖNGYBOR 2020

Kóstolási jegyzet:

Gyöngyborunk kirobbanóan gyümölcsös, finom virágos jegyekkel átszőtt könnyed, üde gyöngyözőbor, amely igazi délutáni beszélgetős bor, de friss fogások mellé vagy vidám koktélokhoz is tökéletes választás. Fogyasztását 8-9 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követő 1-1,5 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Cserzegei Fűszeres

Borkészítés:

A szőlőt 3,2-es pH-nál szüreteljük, majd bogyózás-zúzás, 4 órás héjon áztatás, préselés és mustülepítés következik. 10-14 °C-on irányítottan erjesztünk fajlesztő használatával, majd derítünk, és előkészítjük a bort szűrővel és hidegkezeléssel a palackozásra. Palackozás előtt végül szénsavazunk, ahol 2,5 bar nyomást biztosítunk gyöngyborunk számára.

Évjárat jellemzői:

A 2020-as évjárat kiemelkedő volt a fehér és rozé borok esetében. Nálunk a csapadékosan induló nyarat forró, hosszú vénasszonyok nyara követte, amelynek köszönhetően a fehérboraink alapanyagai tökéletes érettségi állapotban érkeztek be pincészetünkbe a további feldolgozásra.

Analitika:

Alkohol: 11,6g %

pH: 3,31

Sav: 5,4 g/l

Maradék cukor: 11,6 g/l

Extrakt tartalom: 27,5 g/l

Juhászvin Kft.
3300 Eger, Kölyuki Pincesor 35.
Titkárság, Értékesítés: +36 70 365 8239, +36 70 633 1825
Pincészet: +36 20 215 1608
info@juhaszvin.hu