JUHÁSZ
TESTVÉREK PINCÉSZETE
EGERSZALÓK

JUHÁSZ GESZTENYÉS MERLOT SUPERIOR 2016

Kóstolási jegyzet:
A Gesztenyés dűlő legszebb Merlot területeiről, kézzel szedett, válogatott szőlőfürtökből készült ez a komplex, gazdag ízvilágú sűrűszövésű vörösborunk. Bársonyos ízében érett erdei gyümölcsök, szamóca, aszalt szilva és a 24 hónapos hordós érlelésből származó finom szivarfüstös, csokoládés, bourbon vaníliás jegyek harmonikus kombinációja érezhető. Sültekkel, vadakkal, keménysajtokkal is fantasztikusan párosítható. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 6-8 éven belül.

Fajtaösszetétel:
Merlot

Borkészítés:
Kézi szüretet követően tölgyfakádas erjesztés következik 26-28°C-on kézi csömöszöléssel 21 napig. Kizárólag a színlé kerül tovább hordós érlelésre 24 hónapig 500 literes új kistölgyfahordókban, melyek Zempléni és Mecseki tölgyből készülnek. Lebontjuk az almasavat és előkészítjük a bort palackozásra.

Évjárat jellemzői:
Mérsékeltebb, jelentősen csapadékos volt a 2016-os évjárat, ami sok munkát okozott. Augusztusban a hűvösebb időnek hála később kezdődött a szüret, így a borok inkább az elegánsabb, feszesebb stílust képviselik.

Analitika:
Alkohol: 14,01 %
pH: 3,69
Sav: 5,5 g/l
Maradékcukor: 1,4 g/l
Extrakttartalom: 30,8 g/l

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

@juhasztestverek
@juhasztestverekpinceszete