



JUHÁSZ EUFÓRIA 2020

Kóstolási jegyzet:

Friss gyümölcsök, ropogós, lendületes buborékok, és nagyon finom ízélmény jellemzi pincészetünk tankpezsgőjét. Ünnepléshez, könnyed fogásokhoz, koktélokhoz, vagy csak egy kellemes beszélgetés mellé is remek választás. Fogyasztását 6-8 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követő 1-1,5 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Müller-Thurgau, Chardonnay

Borkészítés:

Az alapbor készítésekor bogyózás, zúzás, préselés történik. Majd musttisztítás flotációval és irányított erjesztés 10 °C-on fájlesztő használatával. Az alapbort a második erjesztéshez mustsűrítményünkkel 25 g/l-re visszaédesítjük és tankpezsgőként elkészítjük. Végül szűréssel, hidegkezeléssel előkészítjük a palackozásra.

Évjárat jellemzői:

A 2020-as évjárat kiemelkedő volt a fehér szőlők, így a pezsgő alapanyagok esetében is. 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: 11,86 %

pH: 3,09

Sav: 6,54 g/l

Maradékcukor: 17,8 g/l

Extrakttartalom: 33,8 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