



JUHÁSZ KÉKFRANKOS GRAND SELECTION 2016

Kóstolási jegyzet:

Különleges, öreg, 50 évesnél idősebb tőkékről szüretelt Kékfrankosból készült ez a tartalmas, gazdag ízvilágú, superior besorolású vörösbor. Illatában érett meggy, édes fűszerek és finom dohány jelennek meg. Markáns, karakteres bor szép savakkal, nagy potenciállal. Vörös húsok tökéletes kísérője. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 6-8 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Kékfrankos

Borkészítés:

Az 1968-as ültetvényeinkről kézi szüret után tölgyfakádás erjesztést végzünk, kézi csömöszöléssel 26-28°C-on 21 napig. Kizárólag a színle kerül tovább hordós érlelésre 24 hónapig 1000 literes új kistölgyfahordókban, melyek Zempléni tölgyből készülnek. Lebontjuk az almasavat, majd előkészítjük a bort palackozásra.

Évjárat jellemzői:

Mérsékelt, 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, feszebb stílust képviselik.

Analitika:

Alkohol: 13,53 %

pH: 3,67

Sav: 5,6 g/l

Maradékcukor: 1,5 g/l

Extrakttartalom: 28,3 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