



JUHÁSZ

MUSCAT OTTONEL

2020

Kóstolási jegyzet:

Friss tavaszi virágok, buja illat, zamatos barackos-mézes jegyek és parfümösség csodás kavalkádja köszön vissza ebből a száraz Muscat Ottonelből. Légiesen könnyed, játékosan üde, akár önmagában, akár ázsiai fogások mellé is tökéletes választás. Fogyasztását 10-12 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követő 1-1,5 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Ottonel Muskotály

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. Végül előkészítjük a bort szűréssel és hidegkezeléssel a palackozásra.

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: 11,7 %

pH: 3,27

Sav: 5,3 g/l

Maradék cukor: 5,2 g/l

Extrakttartalom: 20,6 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



@juhasztestverek

@juhasztestverekpincszete