



JUHÁSZ

MUSCAT OTTONEL

2020 (félédes)

Kóstolási jegyzet:

Érett szőlőből készült nemes illatú fehérbor. Gazdag hosszú ízében méz, citrusok és aszalt gyümölcsök zamatai keverednek, és harmonikus maradékcukor teszi kellemesen simogatóvá a kortyot. 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 flotálás következik. 12-15 °C-on irányítottan erjesztünk fajélesztő 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: 11,03 %

pH: 3,33

Sav: 5,6 g/l

Maradékcukor: 40,2 g/l

Extrakttartalom: 56,6 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