



JUHÁSZ

SAUVIGNON BLANC

2020

Kóstolási jegyzet:

Citrusokban, friss gyógynövényes-bodzavirágos ízjegyekben gazdag, zamatosan üde Sauvignon Blanc. Friss saláták, halak, szárnyasok és könnyedebb zöldséges fogások mellé is tökéletes választás. Fogyasztását 9-10 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követő 2 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Sauvignon Blanc

Borkészítés:

Kettő eltérő szüreti időpontot tűzünk ki, hogy technológiai és fenológia érettségben is szüretelhessünk. A hajnali gépi szüretet követően gyorsan feldolgozzuk a szőlőt. A bogyózás után préselünk és a mustot flotálással tisztítjuk. Irányított erjesztéssel 10-14 °C-on egzotikus Új-Zélandi és Dél-Afrikai élesztőkkel erjesztünk. 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: 12,28 %

pH: 3,28

Sav: 6,5 g/l

Maradék cukor: 7,3 g/l

Extrakt tartalom: 25,6 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