



JUHÁSZ

EGRI CSILLAG

2020

Kóstolási jegyzet:

Az Egri Bikavér fehér párja az Egri Csillag. A Kárpát-medencére, valamint a borvidékre jellemző fehér fajták házasításával készül ez az elegáns, tartalmas, de mégsem nehézkes fehérbor. Tökéletes gasztrobor, sokoldalúan párosítható a magyar konyha klasszikus fogásaival, zöltséges ételekkel. Fogyasztását 10-11 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követő 2 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Olaszrizling, Zenit, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Borkészítés:

Szüretet követően bogyózás-zúzás, majd préselés, ülepités következik. A fajták külön acéltartályban 10-14 °C-on irányítottan erjednek fajélesztő használatával és érlelődnek egészen februárig. Végül megtörténik a házasítás és 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: 11,64%

pH: 3,21

Sav: 5,3 g/l

Maradékcukor: 5,5 g/l

Extrakttartalom: 22,0 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