



JUHÁSZ

OLASZRIZLING

2020

Kóstolási jegyzet:

Magyarország egyik leggyakoribb szőlőfajtáját nálunk a könnyed virágos jegyek és zamatos citrusos ízek jellemzik. Igazi klasszikus kedvenc, krémlevesek, egytálételek és grillezések elengedhetetlen kiegészítője, de mi önmagában fogyasztva is nagyon szeretjük. Fogyasztását 10-12 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 2-3 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Olaszrizling

Borkészítés:

Szüretet követően bogyózás-zúzás, majd préselés, ülepítés következik. A bor acéltartályban 10-14 °C-on irányítottan erjed fajlesztő használatával. 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: 12,29 %

pH: 3,26

Sav: 5,0 g/l

Maradékcukor: 2,7 g/l

Extrakttartalom: 19,3 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



@juhasztestverek

@juhasztestverekpincszete