



# JUHÁSZ

## EGRI CHARDONNAY

### SELECTION

### 2019

#### **Kóstolási jegyzet:**

A Chardonnay egy nemzetközi szőlőfajta, de számunkra nagyon különleges, ezért kiemelten bánunk vele. Későn szüretelt, érett szőlőből készítjük a legszebb területeinkről válogatva, majd az erjesztés után kilenc hónapig érleljük első töltésű barrique hordóban. Ennek köszönhetően színeiben felvillanó aransárga árnyalat melegséget sugall, illata buja, telt, ananászos és citrusos jegyeket hordoz magában. Fogyasztását 12-14 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 4-5 éven belül.

#### **Fajtaösszetétel:**

Chardonnay

#### **Borkészítés:**

Bogyózást, préselést követően irányítottan erjesztünk 10-14 °C-on fajlesztővel. Az erjedést követően 3 hónapig battonage technológiát alkalmazunk, majd 6 hónapig érleljük kis hordóban, miközben lebontjuk az almasavat. Végül előkészítjük a bort szűréssel és hidegkezeléssel a palackozásra.

#### **Évjárat jellemzői:**

2019-es év egy nehezebb évjáratnak bizonyult, hiszen a legtöbb borvidéket nehézségek sújtották. Az év eleji hosszú szárazságot kései tavasz követte, májusban pedig váratlan hideg időszak köszöntött be hozzánk. A legkritikusabb időszakra a virágzásra és zsendülésre megérkezett a csapadék, de a szőlőtökeink szerencsésen túlélték, még ha heves esőzések is voltak, amelyeknek köszönhetően erősebb növényvédelemre volt szükség.

#### **Analitika:**

**Alkohol:** 12,95 %

**pH:** 3,47

**Sav:** 5,4 g/l

**Maradék cukor:** 1,8 g/l

**Extrakt tartalom:** 20,8 g/l

Juhászvin Kft.

3300 Eger, Kőlyuki Pincesor 35.

Titkárság, Értékesítés: +36 70 365 8239, +36 70 633 1825

Pincészet: +36 20 215 1608

info@juhaszvin.hu