



BENCZE

CSALÁDI BIRTOK
SZENT GYÖRGY-HEGY

Gemini II 2013 Extra Brut

Első évjáratunk, ezen belül pedig első kísérletünk a pezsgőkészítés terén. Az adott év kezdetleges lehetőségeinek megfelelően a fűrtöket még bogyóztuk és zúztuk, majd pedig gyors léelválasztással igyekeztünk minél kisebb extrakciót megvalósítani (a préselé második feléből készült a Gemini Rosé Brut Nature).

Egy éjszakás ülepítés után acéltartályban erjedt, majd pedig Szentesi József pezsgőpincéjében került letöltésre. Négy éves érlelés után az első degorzsálásra 2018 januárjában került sor.

Illatában aromatikus és fókuszált, erdei szamócára emlékeztető vegetális, florális és citrusos jegyek figyelhetőek meg. Élénk, domináns savérzet, a savasság felől enyhe egyensúlyra törekvő 3g/L dosage.

Terület: *Rókalyuki-dűlő, Hegymagas 035/20, 19 éves tőkék, iker közép kordon*

Szüreti időpont: *augusztus 30.*

Szőlőfajta: *Pinot Noir*

Alkohol: *11,53%*

Titrálható savtartalom: *9,11 g/L*

Cukormentes extrakt: *21,2 g/L*

Cukor: *2,7 g/L*

pH: *3,02*

Osszes kén-dioxid tartalom: *64 mg/L*

NÉBIH: *FEJY*



GEMINI II