



BENCZE

CSALÁDI BIRTOK
SZENT GYÖRGY-HEGY

“Kék” 2015

A Kék bakator egy ősi, nőivarú fajta, mely a Bakator család legsötétebb, de vékony héjú tagja. Ebben az évben úgy döntöttünk, hogy egy kísérletként fehér bort készítünk ebből a kék szőlőből. A feldolgozásnál gyors, egészségfűrtös préselést alkalmaztunk, majd acéltartályban erjesztettük. Az erjedés után egy évet amfórában töltött, végül 2016 novemberében palackoztuk.

KÓSTOLÁS

“Könnyed illatában fehér virágok, körte, citrusok, kamilla virág, pirított szezám. A félszáraz határán lévő maradékcukor tartalom dacára szikár, nem intenzív korty, fehér húsú gyümölcsökkel és ropogós savakkal.” *A bor meg én*

Címke: A címke a *Szűz* csillagképet ábrázolja, ebben állt a Hold, amikor szüreteltük a szőlőt.

Szüreti időpont: *2015. október 13.*

Palackozás: *2016. november 10.*

Szőlőfajta: *Kék bakator*

Alkohol: *12 % vol.*

Maradékcukor: *3,9 g/l*

Cukormentes extrakt: *19,1 g/l*

Titrálható savtartalom: *6,2 g/l*

NÉBIH: *DULL*

