



BENCZE

CSALÁDI BIRTOK
SZENT GYÖRGY-HEGY

Pinot Noir Blanc de Noirs "O" Brut Nature 2014

Első kísérletünk pezsgővel, ahol a második erjedés és a sepröntartás parafával zárt palackban történik.

Szüret 14 g/L savval a mustban, a feldolgozás egészfürtös, spontán erjedés 500L-es Kádár hordókban, kisebb rész tartályban.

Az első degorzsálásnál két évet töltött, dosage-t egyáltalán nem kapott.

Útkeresésünk egyik fontos mérföldköve.

Kifinomultabb, apróbb buborékérzet, klasszikus autolízis, mélység, füst, olajosság, só.

Terület: *Rókalyuki-dűlő, Hegymagas 035/20, 15 éves tőkék, iker közép kordon*

Szüreti időpont: szeptember 4-5.

Szőlőfajta: *Pinot Noir*

Alkohol: *12,07%*

Titrálható savtartalom: *9,15 g/L*

Cukormentes extrakt: *23,7 g/L*

Cukor: *0,6 g/L*

pH: *3,18*

Összes kén-dioxid tartalom: *95 mg/L*

NÉBIH: *FFWS*

