



BENCZE

CSALÁDI BIRTOK
SZENT GYÖRGY-HEGY

Virgo 2014

2014. szeptember 23-án, 24-én és október 1-én szüreteltünk fehér borhoz Pinot Noir-t. A szőlő egy részét egész fűrtösen préseltük és a must fahordóba került, a másik része bogyózva került a présbe és acéltartályba illetve fahordóba fejtettük. Spontán erjedés után 3 hónapig finom seprőn tartottuk acéltartályban és fahordóban.

KÓSTOLÁS

A finom seprős érleléskor keletkező krémes karaktert és az erjedés után megmaradt cukortartalmat jól ellensúlyozza a magas savtartalom. A szomorú évjárat ellenére különleges bor született.

RÉSZLETEK

Szőlőfajta: Pinot Noir

Alkohol: 12 % vol. Maradécukor:

2 g/l Cukormentes extrakt: 26 g/l

Titrálható savtartalom: 6,8 g/l

NÉBIH: CRCI



HEGYMAGAS, 1054/18

+36 30 212 7288

INFO@BENCZEBIRTOK.HU

WWW.BENCZEBIRTOK.HU