

RAJNAI 2011



Fajta: 100% Rajnai rizling

Évjárat: 2011

Borvidék: Badacsony

Terület: Badacsony

Dűlő:

Minőség: OEM (oltalom alatt álló eredetmegjelölésű) száraz fehérbor

Borász: Dunai János

Kiszérelés: 0.75l

Palackszám: 700

Alkoholtartalom: 13 (v/v %)

Maradék cukor: 1.4 (g/l)

Titrálható sav: 6 (g/l)

Cukormentes extrakt: 21 (g/l)

BORTÖRTÉNET

Új telepítésünk termőre fordulásáig ez évben is megbízható és hozzáértő termelőtől, Barcza Gábortól vásároltuk fel szőlő alapanyagunkat, egy kiváló badacsonyi déli fekvésből. Igaz, 30 kg saját szűztermésünk is a tétel részévé vált. A 2011. 09. 29.-ei ladás szüretet követően, gépi zúzás-bogyózás, 3 órás héjon áztatás pektinbontással és kíméletes sajtolás, majd 18 órás hűtött mustülepítés alkotta a feldolgozás technológiai folyamatát. A bort fajlesztős inox tartályos és kifahordós erjesztés és érlelés után, 3/4-1/4 rész arányban házasítva, derítve, szűrve készítettük fel a palackozásra.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Szín: Sötét szalmasárga, aranyba hajló.

Illat: Citrusos gyümölcsösséggel, fűszeres növényi illatokkal induló, fokozatosan kinyíló, tavaszi virágaromákkal gazdagodó bor. A grapefruit, mangó, kivi, citromfű, gyömbér, zsálya kiegészül orgonára, nárciszra emlékeztető jegyekkel.

Íz: A magas alkoholt, és a néhány gramm maradék cukrot markáns savak tartják egyensúlyban. Szájban a gyümölcsös, citrusos jegyek dominálnak, melyek kiegészülnek a kismértékű újfahordós érlelésből származó fűszeres, egzotikus ízjegyekkel. Némi kókusz, enyhe fahéj és szerezsendió fejlődik a hosszabb levegőztetés hatására. Testes, hosszú, tartós lecsengésű bor.

Fogyasztási hőmérséklet: 12 °C  14 °C

Potenciál: 5-7 év