



Hajdu Roland



## BÁLVÁNY-BÜKKBOR

2021

SZÁRAZ/FEHÉR



|                           |                                                                 |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| SZŐLŐFAJTA                | Chardonnay, Zenit, Olaszrizling                                 |
| TERMESZTÉS MÓDJA          | konvencionális                                                  |
| ÜLTETVÉNY ÉLETKORA        | 32 év                                                           |
| SZÜRET MÓDJA              | Kézi                                                            |
| ERJESZTÉS                 | Spontán                                                         |
| ÉRLELÉS                   | 3 hónap erjedés, majd 20 hónap tartály                          |
| ALKOHOL TARTALOM          | 13,04 V/V%                                                      |
| TITRÁLHATÓ SAV            | 7,8g/l                                                          |
| TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR | 3,9 g/l                                                         |
| TERMŐTERÜLET              | BÜKK                                                            |
| ELHELYEZKEDÉS             | -                                                               |
| PARCELLA MAGASÁGA         | 220-240 m tszf                                                  |
| MŰVELÉSMÓD                | ernyőművelés                                                    |
| TALAJ                     | riolittufa, dácit                                               |
| SZÍN                      | halvány sárga                                                   |
| ILLAT                     | citrusok, zöld alma                                             |
| Íz                        | citrusok, fehér húsú gyümölcsök, élénk savak, enyhe ásványosság |
| FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET   | 12-14 °C                                                        |
| ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT   | sült sertésételek, cigánypecsenye                               |

### LEÍRÁS

A Bükki borok jellemzője, hogy egy döntően miocén kori vizes-vulkanikus működés eredményeként riolittufa és dácit altalajok jellemzik, különösen a borvidék általunk művelt nyugati részén. Az ezeken képződött talajok, valamint az azóta erodálódott üledék és hordaléktalajok diszkréten ásványos karaktert mutatnak, savkészletük komplex. A borvidék elhelyezkedésénél fogva hűvös klímás borvidéknek számít, frissítő savakkal, sok gyümölcscsel, melyet a döntően délies kitettségű termőhelyek tesznek teltebbé, érlelik be a rajta termett szőlőt. A fehérborok hosszan érlelhetőek, még a korai, friss fogyasztású fajták esetében is.



cool-organic-volcanic

