



Hajdu Roland



BÜKK & RED

2023

SZÁRAZ/VÖRÖS



SZŐLŐFAJTA	Cabernet franc 45%, Kékfrankos 32%, Pinot noir 23%
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio átállás alatti (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	4-32 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	6 hónap használt 300 l magyar tölgy, majd 6 hónap tartály
ALKOHOL TARTALOM	12,53 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	5,2 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	1,4 g/l
TERMŐTERÜLET	Pázsag-dűlő/Mezőkövesd/BÜKK, Vén-hegy/Bogács/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	enyhe K-i, D-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	170-240 m tszf
MŰVELÉSMÓD	2 szál ernyőművelés, közép. kordon
TALAJ	deluviális üledék, riolittufa, dácit
SZÍN	közepes rubin
ILLAT	málna, feketecseresznye, avar, gomba
Íz	érett feketecseresznye, földes, gombás jegyek, visszafogott savérzet
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	16-18 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	gombapaprikás, lecsós sertésszelet

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

