



Hajdu Roland



BÜKK & WHITE

2022

SZÁRAZ/FEHÉR



SZŐLŐFAJTA	<i>Rizlingszilváni, Olaszrizling, Furmint, Chardonnay</i>
TERMESZTÉS MÓDJA	<i>Bio átállás alatti (Biokontroll Hungária Kft.)</i>
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	<i>3-33 év</i>
SZÜRET MÓDJA	<i>Kézi</i>
ERJESZTÉS	<i>Spontán</i>
ÉRLELÉS	<i>5 hónap erjedés, majd további 3 hónap használt 300 l magyar tölgy, majd 5 hónap tartály</i>
ALKOHOL TARTALOM	<i>11,94 V/V%</i>
TITRÁLHATÓ SAV	<i>7,5 g/l</i>
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	<i>3,0 g/l</i>
TERMŐTERÜLET	<i>BÜKK</i>
ELHELYEZKEDÉS	<i>-</i>
PARCELLA MAGASÁGA	<i>220-240 m tszf</i>
MŰVELÉSMÓD	<i>középmagas kordon</i>
TALAJ	<i>deluviális üledék, riolittufa, dácit</i>
SZÍN	<i>halvány sárga</i>
ILLAT	<i>citrusok, zöld alma</i>
Íz	<i>citrusok, lendületes, friss savak, mezei virágok</i>
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	<i>12-14 °C</i>
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	<i>csirkés cézár saláta, tonhal-saláta</i>

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

