



Hajdu Roland



CHARDONNAY CHERÉP superior

2020

SZÁRAZ/FEHÉR



CSERÉPFALU

SZŐLŐFAJTA	Chardonnay
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio átállás alatti (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	31 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	10 hónap új és használt 300 l magyar tölgy
ALKOHOL TARTALOM	13,38 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	5,6 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	6,6 g/l
TERMŐTERÜLET	Csurdóka-dűlő/Cserépfalu/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	enyhe K-i és Ny-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	240 m tszf
MŰVELÉSMÓD	középmagas kordon
TALAJ	biotitos,horzsaköves dácittufa
SZÍN	szalmasárga
ILLAT	sárga húsú gyümölcsök, vanília
Íz	érett egzotikus gyümölcsök, nektarin, enyhe sóság
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	14-16 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	baconben sült sertésszűz, tejszínes, gombás ételek

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 diszkrétan ásványos karaktert mutatnak, savkészletük komplex. A borvidék elhelyezkedésénél fogva hűvös klímás borvidéknek számít, frissítő savakkal, sok gyümölccsel, melyet a döntően délies kitettségű termőhelyek tesznek teltebbé, érlelik be a rajta termelt szőlőt. A fehérborok hosszan érlelhetőek, még a korai, friss fogyasztású fajták esetében is. Cserépfalu község szőlőtermesztési adottságait tekintve a borvidék kiemelkedő településeinek egyike, a szőlőtermesztés nyomai már a kora középkortól ismertek.



cool-organic-volcanic

