



Hajdu Roland



RIZLINGSZILVÁNI

2022

SZÁRAZ/FEHÉR



Bogács

SZŐLŐFAJTA	Rizlingszilváni
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	41 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	2 hónap használt 300 l magyar tölgy, majd 9 hónap tartály
ALKOHOL TARTALOM	11,69 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	8,3 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	8,1 g/l
TERMŐTERÜLET	Galagonyás-dűlő/Bogács/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	enyhe DK-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	220 m tszf
MŰVELÉSMÓD	középmagas kordon
TALAJ	deluviális üledék
SZÍN	halvány sárga
ILLAT	citrusok, mezei virágok, zöld alma
Íz	fehér húsú gyümölcsök, citrusok, háttérben ásványosság
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	12-14 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	Roston sült fogasfilé

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 gyümölccsel. Ezt a karaktert a döntően délies kitettségű termőhelyek teszik teltebbé, érlelik be a rajta termett szőlőt. A fehérborok hosszan érlelhetőek, még a korai, friss fogyasztású fajták esetében is. Bogács község szőlőtermesztési adottságait tekintve a borvidék kiemelkedő településeinek egyike, a szőlőtermesztés nyomai már a kora középkortól ismertek.



cool-organic-volcanic



Biokontroll HU-ÖKO-01
Magyar-mezőgazdaság

