



Hajdu Roland



ZENGŐ

2023

FÉLÉDES/FEHÉR



SZŐLŐFAJTA	Zengő
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio átállás alatti (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	32 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	2 hónap erjedés hordóban, majd 9 hónap tartály
ALKOHOL TARTALOM	11,41 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	7,5 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	39,9g/l
TERMŐTERÜLET	Rétföld-dűlő/Cserépváralja/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	enyhe K-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	240 m tszf
MŰVELÉSMÓD	1 szál ernyőművelés
TALAJ	riolittufa
SZÍN	aransyárga
ILLAT	körte, méz, zöld tea
Íz	körte, zöld tea, zöld alma, egyensúlyos édesség
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	12-14 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	mascarponés, barackos desszertek, morzsasüтик, keleti 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 diszkrétén 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 termelt szőlőt. A fehérborok hosszan érlelhetők, még a korai, friss fogyasztású fajták esetében is. Cserépváralja község szőlőtermesztési adottságait tekintve a borvidék kiemelkedő településeinek egyike, a szőlőtermesztés nyomai már a kora középkortól ismertek.



cool-organic-volcanic

