



Hajdu Roland



ZENGŐ/FURMINT superior

2023

SZÁRAZ/FEHÉR



CSERÉPVÁRALJA, BOGÁCS

SZŐLŐFAJTA	Zengő 83%, Furmint 17%
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	4-32 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	4 hónap erjedés 3. töltésű 300 l-es hordóban, majd ugyanott további 6 hónap érlelés
ALKOHOL TARTALOM	12,72 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	6,7g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	3,5g/l
TERMŐTERÜLET	Rétföld-dűlő/Cserépváralja/BÜKK Vén-hegy/Bogács/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	Enyhe K-i fekvés, D-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	220-240 m tszf
MŰVELÉSMÓD	1 szál ernyőművelés, közép m. kordon
TALAJ	riolittufa, dácit
SZÍN	aransárga
ILLAT	körte, méz, mezei virágok
Íz	grapefruit, nektarin, enyhe ásványosság
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	14-16 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	sült szárnyas és sertésételek, barbeque oldalas

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 gyümölccsel, melyet a döntően délies kitettségű termőhelyek tesznek teltebbé, érlelik be a rajta termett szőlőt. A fehérborok hosszan érlelhetők, még a korai, friss fogyasztású fajták esetében is.



cool-organic-volcanic



Biokontroll HU-ÖKO-01
Magyar-mezőgazdaság

