Hajdu Roland

Zenit superior

2021

száraz/fehér

Szőlőfajta	*Zenit*
Termesztés módja	*Bio átállás alatti (Biokontroll Hungária Kft.)*
Ültetvény életkora	*32 év*
Szüret módja	*Kézi*
Erjesztés	*Spontán*
Érlelés	*12 hónap másodéves 300 l magyar tölgy, majd 8 hónap tartály finomseprőn*
Alkohol tartalom	*12,05 V/V%*
Titrálható sav	*7,7 g/l*
Természetes maradék cukor	*8,6 g/l*
Termőterület	*Pazsag-dűlő/Mezőkövesd/BÜKK*
Elhelyezkedés	*lejtés nélküli fekvés*
Parcella magasága	*170 m tszf*
Művelésmód	*1 szál ernyőművelés*
Talaj	*deluviális üledék*
Szín	*szalmasárga*
Illat	*citrusok, sárga húsú gyümölcsök, méz*
Íz	*érett sárga húsú gyümölcsök, enyhe édességérzet, izgalmas savakkal*
Fogyasztási hőmérséklet	*14-16 °C*
Ételpárosítási javaslat	*Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával*

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, 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. Mezőkövesd település a borvidék legdélebbi része, alapvetően üledéktalajok és alacsonyabb termőhelyi magasság jellemzik.

cool-organic-volcanic