



Hajdu Roland



ZENIT SUPERIOR

2022

SZÁRAZ/FEHÉR



MEZŐKÖVESD

SZŐLŐFAJTA	Zenit
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	33 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	14 hónap erjedés új 300 l magyar tölgy, majd 6 hónap érlelés új magyar tölgy
ALKOHOL TARTALOM	13,84 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	6,4 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	7,0 g/l
TERMŐTERÜLET	Pázsag-dűlő/Mezőkövesd/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	lejtés nélküli fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	170 m tszf
MŰVELÉSMÓD	1 szál ernyőművelés
TALAJ	deluviális üledék
SZÍN	szalmasárga
ILLAT	sárga húsú gyümölcsök, körte, méz
Íz	érett alma, körte, enyhe édességérzet
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	14-16 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	Tejszínes szárnyas és sertés ételek, tészták

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 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



Biokontroll HU-ÖKO-01
Magyar-mezőgazdaság

