Leányka „2012”

Terület: Egri Borvidék, Szomolya, Mácsalma

Szüretelve: 2012.11.27

Cukorfok: 23

Palackozva: 2016.01.22.

Darab szám: 1.800

Alkohol: 11,57 %

Cukor: 1,3 g/l

Sav: 5,4 g/l

Extrakt: 31,3 g/l

Kén: 104 mg/l

Illó: 0,56 g/l

NÉBIH: DGRG

Spontán erjesztés nyílt kádakban héjon 3 hónap, finom seprőn palackozásig, 7 db új 225 literes hordóban 35 hónap

Mangó és papaya kifejező trópusi karaktere, mellette vajkaramellás, mézes és barackos tea jegyek. Elegáns korty, finoman kezelt, lágy tanninokkal.

Leányka „2012”

Wine Region: Eger; Vineyards: Szomolya (Terroir: Mácsalma)

Soil: Volcanic Rhyolite Tuff, Topsoils are mostly brown forest soils

Harvest Time: 27.11.2012

Harvest sugar: 23

Bottling: 22.01.2016, Quantity: 1.800

Total Alcoholic Strength: 11,57 %

Reducing sugar: 1,3 g/l, Total Acidity: 5,4 g/l

Total Dry Extract: 31,3 g/l, Total Sulfur Dioxide: 104 mg/l

Volatile Acidity (expressed in grams of acetic acid): 0,56 g/l
License Number: DGRG

Natural Fermentation in open vats on skin contact for 3,0 months, aged on sure lie until bottled, 7 new 225 liter barrels for 35 months.

Expressive tropical character of mango and papaya, notes of toffee, honey and peach tea. Elegant palate, well managed soft tannins.