

SIKLÓSI HÁRSLEVELŰ 2009

Szőlőfajta:	100% hárslevelű
Termőhely:	Siklós, Zuhánya dűlőbő, saját terület, újratelepített, 10 ezer tőke
Tőkék életkora:	5 év.
Töketerhelés:	1,5 kg/tőke
Művelési mód:	Guyot művelés
Évjárat:	Átlagos tél, korai virágzás, változatos nyár. Korai szüret, egyenletes meleg, száraz ősz. Gyümölcsös borok, szép savakkal.
Szüret:	2009. október vége.
Feldolgozás + érlelés:	Bogyózás után 1 éjszakán át történő héjon áztatás töppedt szemekkel. Kóracél tartályban történő érlelés, majd 1 év palackérlés.
Palackozás:	2010 nyár végén került palackba.
Kóstolási jegyzet:	Tiszta, aranyárga szín fogad a pohárban. Az érett illat meghálálja a szellőztetést. A tavaszi virágok mellett némi gyümölcs vonal is helyet kap. Bár már nem fiatal, ízében mégis a számtalan fiatal borra utaló jegyeket fedezhetünk fel, mint például egres, alma és zöldes jegyek. A virágosság jelen esetben, mint egy szekunder aroma van jelen a borbán. Az enyhe krémesség, a szép savgerinc és a megfelelő alkohol eredménye meghozta várt sikert. A szép hosszú lecsengés, maradandó emléket alkot.
Analitika:	Alkohol: 13,1 %; Sav: 5,1 g/l; Cukor: 1,5 g/l
Ételajánlat:	Sajtokhoz, nem túl fűszeres tésztákhoz, és halakhoz. Fácán kiváló kísérője lehet.
Apelláció:	DHC – Villány, Classicus

