

Blanc de Noir 2008

Származás	Sopron
Dűlő	Frettner
Talajtípus	Erősen mállott pala és barna erdőtalaj
Szőlőfajta	Pinot Noir
Ültetvény kora	11 év
Sűrűség	5400 tőke / ha
Hozam	30 hl / ha
Szüreti időpont	2008. szeptember 4.
Vinifikáció	A termés azonnal préselésre került. Az erjedés természetes úton vad élesztővel, korracéltartályban történt. A bort finomseprőn tartottuk és rendszeresen felkevertük.
Érlelés	6 hónapig korracéltartályban
Analitikai adatok	13,0% vol alkohol, 7,3 g/l sav, 1,4 g/l maradék cukor; 24,6 g/l extrakt
Palackozás	2009. április
Fogyasztása	2009-2012
Ajánl. hőmérséklet	10-12°C
Borleírás	Egy fehérbor vörös szőlőből. Az azonnali préselés miatt a bor nem vont ki magából színt és tannint. Hasonló tulajdonságai vannak, mint egy pezsgőnek, hiszen Pinot Noir szőlőből készült. Szájban friss, krémes és gyümölcsös. Jól struktúrált bor. Hosszú utóízében megmaradnak a gyümölcsök.
Ételajánlat	Grillezett fogas, tárkonyal és párolt körtével

Blanc de Noir 2008

Vine region	Sopron
Vineyard	Frettner
Soil	Mineral slate and Ramann-type soil
Variety	Pinot Noir
Age of vineyard	11 years
Density	5400 vines/ha
Yield	30 hl / ha
Date of harvest	September 4, 2008
Vinification	The grapes were pressed directly. Fermentation with spontaneous yeast in stainless steel tank. Afterwards the wine stayed on the fine yeast under frequent stirring.
Maturation	6 months in stainless steel tank
Analytical data	13,0% vol alcohol, 7,3 g/l acidity, 1,4 g/l residual sugar; 24,6 g/l extract
Bottling	April 2009
Consumption	2009-2012
R. Temperature	10-12°C
Description	A white wine from red grapes. By pressing them directly no color and tannins were extracted. The wine resembles a good champagne, since it is also made mainly from Pinot Noir. On the palate fresh, creamy and fruity. Well structured wine. Long aftertaste with lots of fruit.
Meal	Grill zander with tarragon and steamed pear