

# Fehérburgundi 2007

<b>Származás</b>	Sopron
<b>Dűlő</b>	Frettner
<b>Talajtípus</b>	Erősen mállott pala és barna erdőtalaj
<b>Szőlőfajta</b>	Fehérburgundi / Pinot Blanc
<b>Ültetvény kora</b>	9 év
<b>Sűrűség</b>	5400 tőke / ha
<b>Hozam</b>	30 hl / ha
<b>Szüreti időpont</b>	2007. Augusztus 29.
<b>Vinifikáció</b>	A rövid ideig tartó héjon áztatás után préseltük a termést. Az erjedés természetes úton vad élesztővel, korracéltartályban történt.
<b>Érlelés</b>	A bort finomseprőn tartottuk és rendszeresen felkevertük.
<b>Analitikai adatok</b>	8 hónapig korracéltartályban 13,0% vol alkohol, 6,0 g/l sav, 3,0 g/l maradék cukor; 19,3 g/l extrakt
<b>Palackozás</b>	2008 Június
<b>Fogyasztása</b>	2008-2011
<b>Ajánlott hőmérséklet</b>	10-12°C
<b>Borleírás</b>	Kerti virágok illata vajás, vegetális jegyekkel párosul. Szájban Friss, krémes, karakteres. Érett körte, fehérhúsú őszibarack és mézdinnye ízei tűnnek fel. Jól strukturált bor. Hosszú utóízében megmaradnak a gyümölcsök.
<b>Ételajánlat</b>	Grillezett fogas, tárkonnyal és párolt körtével