



# HÁRSLEVELŰ

2019

CSERNYIK  
*pince*

Aranyszínű megjelenése már sugallja, hogy érett alapanyagból készült, nagytestű bor van a pohárban. Intenzív illatfelhő hamvas őszibarackkal, vaníliával és mangóval. Ízgazdag, gömbölyű, húsos korty, krémes textúra, komplex ízvilág mediterrán citrusokkal és kis sósványossággal a finisben. Ajánljuk szárnyasok, gyümölcsökkel sült húsok és tejszínes tészták mellé.

<b>SZÁRMAZÁS</b>	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
<b>DŰLŐ</b>	Papjuss
<b>TALAJTÍPUS</b>	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
<b>SZŐLŐFAJTA</b>	Hárslevelű
<b>ÜLTETVÉNY KORA</b>	41 év
<b>SŰRŰSÉG</b>	2400 tőke/ha
<b>HOZAM</b>	1,5 kg/tőke
<b>SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK</b>	2019. október 5. / Mustfok 22 MM
<b>VINIFIKÁCIÓ</b>	A túlérett és töppedt szemeket tartalmazó szőlő bogyózás és zúzása után 18 órát volt áztatva a préselés előtt. Az erjesztést 24 órás mustülepítés előzte meg. A teljes tétel tartályban erjedt október végéig. Az első fejtés után 5 hónapig finomseprőn érlelődött (felkeverés nélkül).
<b>ÉRLELÉS</b>	12 hónapig használt 225 literes fahordókban
<b>ANALITIKAI ADATOK</b>	14,5% vol alkohol; 6,2 g/l sav; 3 g/l maradékcukor; 28,5 g/l extrakt
<b>PALACKOZÁS</b>	2020. decemberében bentonitos derítést és finom (AF 110-es) lapszűrést követően.

## ELÉRHETŐSÉGEK

3036 Gyöngyöstarján, Máriássi út 2.

CSERNYIK ISTVÁN  
+36 70/619-0778  
csertyik\_istvan@freemail.hu

CSERNYIKNÉ CSÉPÁNYI-FÜRJES ENIKŐ  
+36 70/622-3817  
csertyikneeniko@gmail.com