JAKAB

BADACSONY

PINOT NOIR HIGH

Évjárat: 2021

Szín: vörösbor

Szőlőfajta: pinot noir

Szárazság: száraz

Borvidék: Badacsonyi borvidék

Alkoholtartalom: 13%

Sav: 6,2 g/l

PH: 3,43

Borkészítés: Két hét héjon áztatás fa kádakban, kézi csömöszölés, majd kíméletes préselés. Az almasavbontásra már tartályban, illetve hordóban került sor. Érlelés magyar, francia és Stockinger 500 literes első, illetve másod töltésű tölgyfa hordókban. Kíméletes szűrés után palackozás 2022. december elején.

Évjárat: Kiváló évjárat, amikor minden tökéletesen alakult. 1997 óta a leghűvösebb tavasz, amely egészen júniusig kitartott, kiváló csapadékmennyiséggel. Virágzás június végén. Kifejezetten meleg július és augusztus, a 35 fok körüli hőmérséklet gyengébb terméskötést eredményezett, amely lazább fürtszerkezetet jelentett. A szüret eső nélkül zajlott. Az évjárat különlegességét az adja, hogy a borokat alacsony pH, élénk savak, gazdag aromák és nagy koncentráltság jellemzi – ez utóbbi a kevesebb lémennyiségnek is köszönhető.

Kóstolójegyzet: Közepes intenzitású, élénk rubinszín lila árnyalatokkal. Illata intenzív, erőteljes tölgy fűszerekkel, vaníliával, szerecsendióval, kakaóval, édes fás karakterrel, mint karamell és a nedves dohány. A tölgy karakter után a gyümölcsök nyílnak meg, sötétebb gyümölcsprofillal, mint azt egy klasszikus pinot-tól elvárható – érett sötét cseresznye és szilva, étcsokoládéval és mokkával. Ízben száraz, friss sav és rusztikus tannin. Ízét édes fűszeres, csokoládé és sötét bogyós gyümölcsök jellemzik. Lecsengése tannin domináns, koncentrált ízekkel. (Czinki Tamás MS)