JAKAB
BADACSONY

SYRAH

Évjárat: 2022

Szín: vörösbor

Szőlőfajta: syrah, viognier (6%)

Szárazság: száraz

Borvidék: Badacsonyi borvidék

Alkoholtartalom: 13 %

Sav: 6,1 g/l

PH: 3,22

Borkészítés: Spontán erjesztés. Három hét héjon áztatás nyitott kádakban, kézi csömöszölés, majd kíméletes préselés; az almasavbontásra már a hordóban került sor. Érlelés 500 literes sokad töltésű magyar tölgyfa hordókban. Kíméletes szűrés után palackozás 2024. júniusában.

Évjárat: Nagyon meleg évjárat, korai rügyfakadással és virágzással; augusztus közepéig számottevő csapadék nélkül; augusztus 20-tól kezdve viszont sok esővel. A vékonyabb termőtalajról szüretelt kékszőlőnek kedvezett ez a száraz és meleg időjárás: kifejezetten vastag alapanyagot adtak.

Kóstolójegyzet: Syrah Rhône-i mintára viognier-vel együtt szüretelve, 40 éves tőkékről, Badacsonylábdihegyről. Mélylila szín, amely egy halvány lila gyűrűbe vezet. Intenzív sötét gyümölcsök és fűszerek vezetik az első illatot – érett feketeribizli sötét cseresznye áfonya édesgyökérrel, borókával és kakaóbabbal. Fiatal kora ellenére már komplexitást mutat: ibolya, levendula és az eukaliptusz finom gyógynövényes jegyei jelentkeznek. A korty sűrű és strukturált, közepes testtel, érett tanninokkal, magas savtartalommal. Ízben jobban érezhető a hordó használat fahéjjal és finom szerecsendió fűszerekkel, de nem nyomja el a szőlő gyümölcseit és fajtajellegét. Közepes lecsengés nagy érlelési potenciállal. (Czinki Tamás MS)