JAKAB

BADACSONY

PINOT NOIR EASY

Évjárat: 2023

Szín: vörösbor

Szőlőfajta: pinot noir

Szárazság: száraz

Borvidék: Badacsonyi borvidék

Alkoholtartalom: 13 %

Sav: 5,3 g/l

PH: 3,47

Borkészítés: Egy hét héjon, Dobosi féle automata vörösbor-erjesztő tartályban, majd kíméletes préselés. Almasavbontás és érlelés acéltartályban, 2024. július elején szűrés, palackozás.

Évjárat: Összességében meleg, ám kifejezetten csapadékos év, amelyben hangsúlyos szerepet kapott a növényvédelem. A tavasz biztatóan, korai rügyfakadással indult, majd a virágzás is aránylag korán történt; a nyarat viszont nagyobb csapadékmennyiség jellemezte. Ennek köszönhetően a szüret későre tolódott: csupán szeptember közepén kezdődött a pezsgőnek való pinot noirral, az utolsóként szedett rajnai rizling október elején került be a pincébe.

Kóstolójegyzet: Pinot noir a Küszöb Orráról, vörös homokkő talajról, 260 m tengerszint feletti magasságról. Halvány rubin megjelenés, enyhe lila árnyalattal. Közepesen intenzív illat, érett piros bogyós gyümölcsökkel. Friss piros cseresznye, zúzott eper, kirch likőr, gyümölcse érett, enyhén töppedt. Gyümölcstől vezérelt Pinot jódos jegyekkel a háttérben. Kortyban a bor ropogósabb piros gyümölcsöket mutat, málna és cseresznye dominanciával. Bársonyosan integrált tannin magas savval és kiegyensúlyozott alkohollal, amit közepes lecsengés zár. (Czinki Tamás MS)