JAKAB
BADACSONY

NOTPÉT

Évjárat: 2025

Szín: rozé

Szőlőfajta: pinot noir

Szárazság: száraz

Borvidék: Badacsonyi borvidék

Alkoholtartalom: 11,67%

Sav: 7,94 g/l

PH: 3,03

Borkészítés: Palackos erjesztésű, degorzsált pét-nat.

Évjárat: Összességében meleg, csapadékszegény év. A tavasz biztatóan, korai rügyfakadással indult, majd a virágzás is aránylag korán történt; a nyarat viszont nagyobb csapadékmennyiség nem jellemezte. Ennek köszönhetően a szüret már augusztusban elkezdődött, és az utolsó szőlő még szeptember közepe előtt bekerült a pincébe.

Kóstolójegyzet: Degorzsált pinot noir rozé „pét-nat" a Küszöb Orráról, vörös homokkő talajról. Diszkréten nyíló illatában piros bogyós gyümölcsök, ropogós meggy, hívogató málna. A korty szépen strukturált, komplex, a kis cukrot kiválóan ellensúlyozza a pezsgőhöz illő magas savtartalom. Izgalmas, cseppet sem behízelgő aromaprofil, piros meggyel, ribizlivel, a háttérben megbújó narancshéjjal, selymesen simogató buborékokkal. Fogyasztás előtt ajánlott jól behűteni, mértékletes fogyasztás mellett tökéletes frissítő a nyári nagy melegben.