

Cabernet Sauvignon 2018

BESOROLÁS

PDO APELLÁCIÓ

KÓSTOLÁSI ABLAK

TERROIR

PDO CLASSIC

2022 - 2025

SZŐLÉSZET

Fajták 100 % Cabernet Sauvignon

Dűlő(k) Dobogó, Jammertal,
Csillagvölgy
Töketerhelés 1,5 - 2 kg / tőke
Szüreti időpont Október közepe

BORÁSZAT

Alkohol 14,50 %
Sav 5,2 g/l
PH 3,70 g/l
Extrakt 31,2 g/l
Értelzés módja Francia tölgy
Értelzés ideje 12 hónap

ÉTEL

Főétel Medium-rare marha steak,
lassú tűzön sült báránycsülök
Sajt Értelt kemény sajt,
cheddar
Desszert Étcsokoládés mousse,
vörösborban főtt tőrt

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	332 kJ	80 kcal
Zsír	0 g	
amelyből telített zsírsavak	0 g	
Szénhidrát	0.1 g	
amelyből cukrok	0.1 g	
Fehérje	0 g	
Só	0 g	

LEÍRÁS

A fajta a Villányi-borvidéken tudja a teljes érési potenciált (a szüret sok esetben október utolsó napjai), cél a zöld jegyek elkerülése. A szőlőtőkék 20 év felettiek, biztonságosan, már-már évjárártól függetlenül hozzák a magas minőséget. 1 tőke = 1 palack bor: A talaj adottságai miatt a meredek, szikár dűlőkön gyorsan lefolyik a csapadékvíz, így a magasabb szinteken lévő szőlőtőkéken kevés a lé a bogyóban, pici marad, koncentrált ízanyaggal, így a szőlőszemek apró, sörétszerű bogyókként érnek be. Az apróbb és a nagyobb/tebb szőlőszemek között alapvető különbség van, hiszen más a mag, lé, kocsány és a héj aránya. A fajta nagyon sok



KÓSTOLÁSI JEGYZET

A Cabernet Sauvignon egy jól ismert fajta, amely gazdag és strukturált profiljáról híres. Kifejezett tölgyes jegyeket hordoz, mint a dohány, csokoládé és tölgy, mély és összetett ízléssel párosulva. A bor közepes vagy testes, sima tanninokkal és kiegyensúlyozott savassággal rendelkezik, így kiváló választás grillezett húshoz, kiadós pörköltökhöz vagy érett sajtokhoz.