

Cabernet Sauvignon 2017

BESOROLÁS	TERROIR
PDO APELLÁCIÓ	PDO CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2021 – 2024

SZŐLÉSZET

Fajták	100 % Cabernet Sauvignon
Dűlő(k)	Dobogó, Jammertal, Csillagvölgy
Tőke terhelés	1,5 – 2 kg / tőke
Szüreti időpont	Október közepe

BORÁSZAT

Alkohol	14,00 %
Sav	5,1 g/l
PH	3,72 g/l
Extrakt	29,0 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, vörösbortban főtt tőke

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	338 kJ	81 kcal
Zsír	0 g	
amelyből telített zsírsavak	0 g	
Szénhidrát	0.2 g	
amelyből cukrok	0.2 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 ízvilággal párosulva. A bor közepes vagy testes, sima tanninokkal és kiegyensúlyozott savassággal rendelkezik, így kiváló választás grillezett húshoz, kiadós pörköltökhöz vagy érett sajtokhoz.