

JAKAB

BADACSONY

RAJNAI RIZLING

Évjárat: 2023

Szín: fehérbor

Szőlőfajta: rajnai rizling

Szárazság: száraz

Borvidék: Badacsonyi borvidék

Alkoholtartalom: 13 %

Sav: 5,9 g/l

PH: 3,09

Borkészítés: Kíméletes, egészfürtös préselés. Mustülepítés és erjesztés 18 fokon, lélegző műanyag tartályokban, fejtés két hónap elteltével. Érlelés PP tartályokban; a júniusi derítést és szűrést követően a bor 2024. júliusában került palackba.

Évjárat: Összességében meleg, ám kifejezetten csapadékos év, amelyben hangsúlyos szerepet kapott a növényvédelem. A tavasz biztatón, 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: Rajnai rizling a Badacsony-hegy oldalából, bazalt kőetről. Tiszta halványsárga szín zöldes árnyalatokkal. Mérsékelt intenzív illat éretlen citrusos, citrom és lime karakterrel, sárgadinnyével. Kiegyensúlyozott ásványi jegyek kovakővel, fehér borssal, enyhe citromvirággal. A korty könnyed, közepes alkohollal és integrált savtartalommal. Az észrevehető maradékcukor lekerekítetti és testet ad a bornak. A lecsengésben a mineralitás dominál. (Czinki Tamás MS)

