

JAKAB

BADACSONY

VULCANUS-BUDAI ZÖLD

Évjárat: 2024

Szín: fehérbor

Szőlőfajta: vulcanus, budai zöld

Szárazság: száraz

Borvidék: Balatonmelléki OFJ

Alkoholtartalom: 12,62%

Sav: 4,8 g/l

PH: 3,33

Borkészítés: Kíméletes, egészfürtös préselés. Mustülepítés és erjesztés 18 fokon, lélegző tartályokban, fejtés két hónap elteltével. Érlelés felerészt tartályban, felerészt hordóban; a derítést és szűrést követően a bor 2025. júliusában került palackba.

Évjárat: Kifejezetten meleg év, korai rügyfakadással és szürettel. Június végéig megfelelő csapadékmennyiséggel, majd júliusban és augusztusban a forró időjárást aszály kísérte. A szüret augusztus 13-án kezdődött el a pezsgőalapanyagnak válogatott pinot noirral, majd szeptember első hetében be is fejeztük az utoljára szedett kéknyelűvel. Koncentráltabb beltartalom, ám mégis visszafogott alkohol jellemzi az évet.

Kóstolójegyzet: Vulcanus és budai zöld a Badacsony-hegy oldalából, bazalt talajról. A kéknyelű porzójaként is ismert budai zöld és a kéknyelű melletti másik badacsonyi kuriózum, a vulcanus házasítása visszafogottan elegáns, illatában diszkrét gyümölcsösség, roppanós körte, leheletnyi ásványosság. A korty elegáns és precíz, izgalmassá teszi a seprőntartás következtében kialakult krémes szerkezet, a sav és a maradékcukor szép egyensúlyban viszi a bort a hátán. Közepesen hosszú lecsengésében kovakő és csipetnyi sósság. Érlelési potenciál minimum 5 év.