

Sopron oltalom alatt álló eredetmegjelölésű (OEM) száraz vörösbor

Sokrétű, komplex illat. A meggykompót, a szeder és a feketeribizli vezetik a bort, háttérben szilvával, áfonyával, és rengeteg fűszerrel, mely a 14 hónapos fahordós érlelésnek köszönhető. Ízben feketebogyós gyümölcsök dominálnak a háttérben feketeborssal, kakaóbabbal, szegfűszeggel, enyhe csokoládéval és tejkrémekkel kiegészülve. Bársonyos, puha, mégis tartalmas, telt a korty.

Vinifikáció

A tömegszelekció módszerével három bordói szőlőterület legvitalisabb tőkét választották ki, mi ezeket ültették el Balfon. Kézi szüret és bogyózás után az erjesztés 21 napon át héjon, kézi csömöszöléssel és körfejtéssel történik. Az almasavbontás után fejtjük át a bort, itt 14 hónapig érlelődik 70 % két-három éves, 30 % pedig új 300 literes magyar, francia és osztrák tölgyfahordókban.

Ajánlott ételpárosítás

Vadhúsokhoz, borjúmájhoz, kék- és félkemény sajtokhoz.

Sopron Protected Designation of Origin (PDO) dry red wine

A multifaceted, complex scent. Cherry compote, blackberries and blackcurrants lead the wine, with plums, blueberries and lots of spices in the background - thanks to the 14-month oak aging. On the palate, black berries dominate, complemented by black pepper, cocoa beans, cloves, mild chocolate and caramel in the background. Velvety, soft, but substantial, the sip is full.

Vinification

Through massal selection, the vines with the best characteristics were identified in three Bordeaux vineyards, which we then planted in Balf. After the manual harvest and destemming, fermentation lasts 21 days on the skins, aided by manual punching down and pumping over. Once malolactic fermentation is finished, the wine is racked, to be matured for 14 months; 70% in 2-3 year-old, 30% in new Hungarian, French and Austrian oak barrels (300 liters).

Food Pairing

With game, venison, veal liver, semi-hard and blue cheeses.

Szőlőfajta / Variety	Merlot
Dűlők / Cru	Harmter / Balf
Talaj / Soil	harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött közepesen kötött, meszes, barna erdőtalaj / brown forest soil with limestone, formed on tertiary Pannonic sedimentary rock
Ültetés / Plantation	A szőlőtőkét 2003-ban és 2013-ban telepítettük. / Vines planted in 2003 and 2013.
Hozam / Yield	20 hl/ha
Művelésmód / Cultivation	Guyot
Alkohol / Alcohol	14,5 % vol.
Savtartalom / Acidity	5,2 g/l
pH	3,56
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,3 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	10-12 °C

