

HIDASPETRE

PRÉMIUM KÉKFRANKOS – VÉDETT EREDETŰ SZÁRAZ VÖRÖSBOR
PRÉMIUM KÉKFRANKOS – SZEKSZÁRD PDO

2022

Hidaspetre völgyét erdő veszi körül, ahol hajnalban a madarak énekétől hangos a vidék. Dűlőszelekciónk elegáns és szép egyensúlyban lévő bor, frissítő tanninokkal.

Our single vineyard premium kékfrankos represents the very best of this traditional grape wine. Full fruit flavours with delicate peppery spice. An elegant and well balanced wine with refreshing tannins.

Szőlőfajták / Varieties: Kékfrankos

Ültetvény kora / Age of the vines: 11 év / 11 years old

Dűlők / Vineyards: Hidaspetre

Talaj / Soil: meszes lösztalaj vörösagyaggal / chalky loess with red clay

Művelésmód, terhelés / Cultivation, yield: középmagas kordon / medium height cordon 40-50 hl/ha

Szüret / Harvest: 2022.09.14-22..

Borkészítés: kézi szüret, kézi fürtválogatás, hideg áztatás 5 napig. Hűtött erjesztés részben egész fürtökkel 14 napig. Érlelés 14 hónap 300, 500 literes új Trust és használt Kádár hordókban. Palackozva minimális szűréssel és derítés nélkül.

Vinification: hand harvest, manual bunch selection, cold soaking for 5 days, cooled fermentation with whole bunches for 14 days. Aging 14 months in 300 used and 500 new hungarian barrels. Bottled with a minimal filtration and without fining.

Palackozás időpontja / Bottled: 2024.03.07.

Alkohol / Alcohol content: 12,5 % vol.

Fogyasztási hőmérséklet / Serving temperature: 16-18°C

JAMESSUCKLING.COM
Hidaspetre 2021
93 POINTS
by James Sucling.com

JAMESSUCKLING.COM
Hidaspetre 2020
90 POINTS
by James Sucling.com

Vida Péter
SZEKSZÁRD

AZ ÉLET MAGA.

Vida Családi Borbirtok | 7100 Szekszárd, Napfény utca 27/A | Telefon/fax: +36 74 317 753 | e-mail: info@vidaborbirtok.hu | www.vidaborbirtok.hu