

MOOKOS

VILLÁNYI BORVIDÉK - PALKONYA



“I” CUVÉE 2021

CLASSICUS VILLÁNYI SZÁRAZ FEHÉRBOR

OTTONEL MUSKOTÁLY (66%)

KIRÁLYLEÁNYKA (11%)

HÁRSLEVELŰ (11%)

SÁRGA MUSKOTÁLY (9%)

TRAMINI (3%)



Weingarten dűlő - Palkonya

Telepítés: 2003

Művelés: alacsony kordon

Évjárat: 2021

Szüret: kézi, 2021. szept. 8.

Palackozás: 2022. feb. 9.

BORKÉSZÍTÉS



A héjban rejlő ízek és illatok megőrzése érdekében a zúzott szőlőt egy éjszakán át hidegen áztattuk. Az erjesztés irányítottan, 16-17 fokon, reduktilvan, fajtánként külön acéltartályban történt.



Az Ottonel Muskotály és a Sárga Muskotály behízsgáló illatát és különleges zamatát a Hárslevelű, Királyleányka és a Tramini vidám savai frissítették fel és tették hosszabb életűvé “I Cuvée” fantázia névre keresztelt fehér cuvée-nkben.



Szub-mediterrán éghajlat



Löszös talaj



6 - 8 °C



halak, zöldségek, grill ételek

Alk.: 12,6 %

Cukor: 2,7 G/L

Sav: 5,5 G/L

Extrakt: 19 G/L

SO₂: 31/76 MG/L



7771 Palkonya,
Hegyalja u. 1.



www.mokos.hu



info@mokos.hu



+36 72 200 201