



Tiffán Ede és Zsolt Pincészete
7773 Villány, Erkel Ferenc utca 10.
Tel.: +36 72 592 000
Fax: +36 72 592 001
www.tiffans.hu • iroda@tiffans.hu

BOR NEVE	Csenge
KLASSZIFIKÁCIÓ	DHC Classicus Villány
ÉVJÁRAT	2016
SZŐLÉSZET ÉS BORÁSZAT	

Szőlőültetvény helye:	Nagyharsány Siklós
Dűlő:	Várerdő Kövesföld
Tőkék kora:	5 év
Szőlőfajta:	Rajnai Rizling (70%) Olaszrizling (30%)
Szüret ideje:	2016. szeptember 22. - 2016. október 8.
Érlelés:	acéltartály
Érlelés hossza:	4 hónap
Palackozás:	2017. február 22.

ANALITIKA

Alkohol:	12,50%
Maradék cukor:	1,0 g/l
Összes sav:	6,0 g/l
Cukormentes extrakt:	21,2 g/l

Készült: 5576 palack



Az Olaszrizling ültetvényünk a Siklós környéki hegyekben található Kövesföld dűlő termése. Ez a Villányi borvidék "fehérboros" részeként vált hagyományosan ismertté. A Rajnai Rizlingünket a villányi Várerdő-dűlőbe telepítettük, ami északnyugati fekvésének köszönhetően az egyik leghűvösebb dűlő. Tökéletes érettségben és egészségesen szüreteltünk. Rövid héjon áztatás után 15-16°C-on erjesztettük. A bor kizárólag acéltartályban érlik a februári töltésig. Ami a bort rendkívülivé teszi, hogy részleges malolaktikus erjesztés után is 6 g/l-es savtartalommal egy barátságos, de mégis gerinces fehérbort kaptunk. Csenge a Tiffán család legifjabb tagja. 2010-ben született, amikor először készítettük el ezt a házastást. Tiffán Ede vallja, hogy Villány legjobb fehérborai hagyományosan ebből a két fajtából készültek.