GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE

BOR - INFÓ

GERE ZSOLT - GENTLEMAN 2016

Szőlőfajta:	Kékfrankos
Termőhely:	Kopár-dűlő termése
Tőkék életkora:	2009-es telepítésű terület.
Tőketerhelés:	1 kg / tőke
Művelési mód:	Közép magas kordon művelés
Évjárat:	2016-ban az enyhe tél után korán köszöntött be a tavasz. Az áprilisi szokatlanul hűvösre sikeredett, amit az április 26.-i fagy koronázott meg a Siklósi területeken. A virágzás is kissé elhúzódott. A nyár is a megszokottnál hűvösebben telt. A sok csapadék és a hideg-meleg időszakok váltakozását csak ritkán zavarta meg egy-egy hőségriadó. A hűvösebb nyár miatt a szüret csak szeptember elején indult meg. Mindezt ellensúlyozva meleg ősszel indult a szeptember, amit a hűvösebb csapadékosabb október követett. Összességében szép mennyiségek és egészséges termést sikerült szüretelnünk. Nehéz évjárat volt a 2016, néhol extrém hatásokkal.
Szüret:	2016. október közepe.
Feldolgozás + érlelés:	Zúzás, bogyózás után a must kóracél tartályba került, ahol a 4 napos hideg macerációt követően az erjesztés (25-28 fokon) 2 hétig tartott. A kész bor 6 hónapra másod töltésű magyar 20 hl-es nagy fa hordóba került.
Palackozás:	Készül: 3.000 palack 2017. év júliusában palackoztuk
Kóstolási jegyzet:	Sötét szín fogad a pohárban. Illatában a fűszerek kerülnek előtérbe melyet a meggy és a málna kombinációja bolondít meg. Kóstolva sejteti, hogy még fiatal a bor, de a kortyban már érezhető a potenciál. Fanyar gyümölcsök némi dohánnyal és egy csipetnyi fűszerrel emlékezetes bort alkotnak.
Analitika:	Alkohol: 12,30 % Sav: 4,8 g/liter Cukor: 1,7 g/liter
Ételajánlat:	Vörös, szaftos húsok, komolyabb, fűszeresebb sültek mellé kiváló választás. Az érleltebb, kemény sajtok kísérőjeként is megállja a helyét
Apelláció:	DHC – Villány, Prémium

Gere Tamás és Zsolt Pincészete **H-7773 Villány, Diófás utca 1.**

www.geretamas.hu
info@geretamas.hu

Tel: 72 592 009
Fax: 72 592 109