

Kadarka Dűlőválogatás 2017

Szőlőfajta:	100%, Kadarka
Termőhely:	Villány egyik legjobb területe a Kopár-dűlő
Tőkék életkora:	2009-es telepítésű, fiatal tőkék
Töketerhelés:	1 kg/tőke
Művelési mód:	Közép magas kordon művelés.

Évjárat: A 2017-es év hideg és száraz téllal indult. A márciusi tavasz a szokásosnál melegebben vette kezdetét, melyet a hűvös nappalok tettek változatossá. A májusi meleg rengeteg csapadékkal és helyenként némi jéggel érkezett meg a borvidékre. A szép kiegyensúlyozott hosszú meleg (néha extrém meleg) nyár miatt a szüret is időben elkezdődött. Az szeptemberi hónap kissé csapadékosan telt, ami némileg megtorpantotta a szüretet. Október elején a hőmérséklet is csökkenni kezdett, ami kitartott a szüret végéig. Összességében kiváló minőséget és kellő mennyiséget sikerült betakarítanunk 2017-es évből.

Szüret: 2017. október közepe.

Feldolgozás + érlelés: Hagyományos eljárással készült, nyílt erjesztés, csömöszöléssel, hűtés nélkül. Erjedés után használt 225 l-es magyar tölgyfahordóba került, 6 hónapra.

Palackozás: 2019. április végén került palackba.
1000 palack

Kóstolási jegyzet: Tiszta világos szín a pohárban. Illata kezdetben kissé zárkózott, de pár perc levegőztetés után szépen nyílik. Tipikus fűszeres kadarka, melyet a hordófűszerek és a gyümölcsök egészítenek ki. Ízében a gyümölcsösség kerül az előtérbe és a fűszeresség kap másodlagos szerepet. A savak korrektek, az alkohol nem lóg ki, szépen besimul a borba.

Analitika: Alkohol: 12,08 %
Sav: 5,7 g/l
Cukor: 1,2 g/l

Ételajánlat: Komoly beszélgetések, családi ünnepek levezetőjeként, vagy ételek tekintetében a vaddisznó és szarvas mellé kimondottan ajánlható.

Apelláció: DHC – Villány, Prémium



Gere Tamás és Zsolt Pincészete

H-7773 Villány, Diófás utca 1.