

PÁRATLAN 2017

Szőlőfajta: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kékfrankos, Merlot, Portugieser,

Termőhely: Villány legjobb dűlőiből

Tőkék életkora: Területenként és fajtánként változó

Töketerhelés: Területenként és fajtánként változó

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. szeptembertől október végéig.

Feldolgozás + érlelés:

A fajtákat külön szedtük és külön kezeltük. Érlelés tekintetében a Cabernet Sauvignon, a Merlot (külön-külön), használt 5 hl tölgyfahordóban és használt barrique hordóban érleltük, közel 12 hónapig. A Kékfrankost és a Portugiesert pedig acéltartályba érleltük. A kész borokat hosszas kóstolgatás után házasítottuk és palackoztuk.

Palackozás: 2019. októberében került palackba. Készült: 27.000 palack.

Kóstolási jegyzet:

Tiszta, elegáns szín fogad a pohárban. A szokásostól eltérően nem a kékfrankos jut vezető szerephez, hanem a cabernet sauvignon lép színre. A megszokottól kissé más a stílus. Elegánsabb, markánsabb, most egy picivel magasabb tanin tartalommal bír. A fanyar gyümölcsök mellett az édesfűszerek és a hordó fűszerei is helyet kapnak. A csipkebogyós lecsengés már csak hab a tortán.

Analitika: Alkohol: 13,90 % Sav: 5,8 g/l Cukor: 1,8 g/l

Ételajánlat:

Sokszínűsége miatt minden könnyedebb étel mellé kiváló, de bátran ajánlom baráti beszélgetések, romantikus estek kísérőjeként.

Apelláció: DHC – Villány, Classicus



Gere Tamás és Zsolt Pincészete

H-7773 Villány, Diófás utca 1.