

## PINOT NOIR VÁLOGATÁS 2006

<b>Szőlőfajta:</b>	100% Pinot Noir
<b>Termőhely:</b>	Siklós, Zuhánya dűlő. Egy nagyon meredek dűlő, szinte olyan, mint egy amfiteátrum. Dél-keleti leejtésű.
<b>Tőkék életkora:</b>	Átlag 10 év.
<b>Töketerhelés:</b>	1-1,5 kg/tőke
<b>Művelési mód:</b>	Közép magas kordon művelés.
<b>Évjárat:</b>	A 2006-os évjárat nehézkesen induló tavasza után egy közepes nyár, majd hosszan tartó meleg ősz kedvezett a szőlőnek, melynek következtében szép savak és intenzív aromák is megmaradtak. Mindez kiemelkedő minőséggel párosult.
<b>Szüret:</b>	A területből adódóan két részletben szüreteltünk. Először a magasabb rész lett leszedve 2006 szeptember közepén, majd két hétre rá az alacsonyabb rész 2006 október elején.
<b>Feldolgozás + érlelés:</b>	Két részletbe szüretelve -> két részletben feldolgozva. Hideg maceráció. Majd nyílt hagyományos erjedés 21 napig. Érlelés: 14 hónapot töltött használt másod- és harmadtöltésű tölgyfahordóban, jellegzetesen magyar fa.
<b>Palackozás:</b>	2008. áprilisban palackozva. Készült: 5500 palack.
<b>Kóstolási jegyzet:</b>	Pohárba kerülve, érett cseresznye, pici animalitás, érezhető a hordós jegyek, Pl: vanília, háttérben a kakaó is megjelenik majd lassan erősödik. Idővel a fűszeresség kerül előtérbe: Pl.: bors, majd érkezik a menta is, mely gyönyörűen vezeti a bort. Egy igen sokrétű, izgalmas bor. Egyben van és lesz, még jó sokáig.
<b>Analitika:</b>	Alkohol.: 13,44 % vol, Cukor: 2,9 g/l, Sav: 5,1 g/l
<b>Ételajánlat:</b>	Készítsünk hozzá bárányt, de ne túl fűszeresen. Jus-(zsú- pecsenyelé)-vel megöntözve. Köretként csicsókát puré vagy saláta formájában.
<b>Apelláció:</b>	DHC – Villány, Premium
<b>Eredmények:</b>	Villány város bora 2008-ban.

