

## PINOT NOIR VÁLOGATÁS 2007

- Szőlőfajta:** 100% Pinot Noir
- Termőhely:** Siklós, Zuhánya dűlő. Egy nagyon meredek dűlő, szinte olyan, mint egy amfiteátrum. Dél-keleti leejtésű.
- Tőkék életkora:** Átlag 10 év.
- Töketerhelés:** 1-1,5 kg/tőke
- Művelési mód:** Közép magas kordon művelés.
- Évjárat:** Az eddigi legmelegebb tél, korai rügyfakadással, és május végi virágzással. Júliusi forróság rekord meleggel, majd jótékony augusztusi esők után száraz, meleg ősz.
- Szüret:** A területből adódóan két részletben szüreteltünk. Először a magasabb rész lett leszedve 2007. szeptember közepén, majd két hétre rá az alacsonyabb rész 2007. október elején.
- Feldolgozás + érlelés:** Két részletbe szüretelve -> két részletben feldolgozva. Hideg macerációt alkalmazva, nyílt hagyományos erjedés 21 napig. Érlelés: 12 hónapot töltött új 5 hl-es tölgyfahordóban, mely magyar fából készült.
- Palackozás:** 2009. márciusában palackozva. Készült: 5.300 palack.
- Kóstolási jegyzet:** A pohárba szagolva, az érett erdei gyümölcsök, a frissen pörkölt kávé és az eukaliptusz merész játéka fogad. A keserű csoki illata már csak hab a tortán. Az évjáratnak köszönhetően jellemző a kissé túlérett jegyek kerültek előtérbe. Ízében a gyümölcsök kissé háttérbe szorulnak, minek a helyét a kakaó és a hordó aromái veszik át. Egy igen sokrétű, izgalmas bor.
- Analitika:** Alkohol.: 14,03 % vol, Cukor: 0 g/l, Sav: 4,5 g/l
- Ételajánlat:** Készítsünk hozzá bárányt, de ne túl fűszeresen. Jus-(zsú- pecsenyelé)-vel megöntözve. Köretként csicsókát püré vagy saláta formájában.
- Apelláció:** DHC – Villány, Premium
- Eredmények:**

