

GERE ZSOLT - FICSÚR 2015

Szőlőfajta:	Cabernet Franc 60% - Merlot 40 %
Termőhely:	Csillagvölgy-, Kopár- és Várerdő-dűlő termése
Tőkék életkora:	átlag 20 éves
Töketerhelés:	1-1,5 kg / tőke
Művelési mód:	Guyot művelés
Évjárat:	A csapadékos hosszú tél után későn érkezett a tavasz, az elhúzódó rügyfakadás a virágzásban is nagy különbséget hozott. A nyarat az extrém időjárás jellemezte: hol hőségriadó, hol hatalmas mennyiségű csapadék érkezett. A szüret korán köszöntött ránk, a korai fajták már augusztus közepére beértek. Az enyhe ősz miatt a szüret hosszúra nyúlt. Összességében egy jó évjárat, szép borokat várhatunk a 2015-ös évtől.
Szüret:	2015. október vége.
Feldolgozás + érlelés:	A szüret és az erjesztés területenként és fajtánként külön történt. Bogyózást követően a lé kóracél tartályba került, ahol irányított erjesztés mellett kész borra erjedt. A kész bor 14 hónapra másod- és harmadtöltésű 5 hl-es barrique hordóba, valamint nagy fahordóba került. A fajták házasítás a palackozás előtt történt.
Palackozás:	Készül: 6.800 palack 2020. februárjában palackoztuk
Kóstolási jegyzet:	Tiszta sötét szín a pohárban. Illatában a piros bogyós gyümölcsök mellett a hordó fűszerei is megjelennek. Ízben a franc fűszeressége és a merlot eleganciája láncolja magához a fogyasztót. Jó ivású, könnyű fiatalos, ropogós bor a fajtákra jellemző íz világgal. Szép bor egy hűvös évjáratból.
Analitika:	Alkohol: 12,71 % Sav: 5,6 g/liter Cukor: 1,4 g/liter
Ételajánlat:	Baráti beszélgetések elengedhetetlen kelléke. Az asztalnál könnyed ételekhez, enyhén fűszeres sültekhez vagy friss sajtok mellé kiváló választás.
Apelláció:	DHC – Villány, Classicus

