

GERE ZSOLT - RedY 2019

Szőlőfajta: Portugieser 60% - kékfrankos 30%– Kadarka 10 %

Termőhely: Csillagvölgy-dűlő termése

Tőkék életkora: fajtánként változó

Töketerhelés: 1,5 kg / tőke

Művelési mód: Középmagas kordon és ernyő művelés

Évjárat:

A 2019-es év a szokottnál enyhébben és csapadékszegényebben indult. A tavasz nem robbanásszerűen érkezett. A hűvös és csapadékban gazdag napok egészen májusig kitartottak melynek következményképpen a virágzás elég változatosan alakult. A június is csapadékosan indult, melyet az aszályos és meleg nyár váltott föl. Az ősz és a szüreti időszak hosszú és meleg volt. A kései fajtáknál idővel érezhető lesz a nagy évjárat lenyomata.

Szüret: 2019. szeptember- október.

Feldolgozás + érlelés:

A szüret és az erjesztés területenként és fajtánként külön történt. Bogyózást követően a lé kóracél tartályba került, ahol irányított erjesztés mellett kész borrá erjedt. Az Portugieser és a Kékfrankos tartályban míg a Kadarka nagy fahordóban került 6 hónapra. A fajták házasítás a palackozás előtt történt.

Palackozás:

Készül: 5.000 palack
2020. márciusában palackoztuk

Kóstolási jegyzet:

Pohárba kerülve is jól látszik hogy mennyire fiatal és élénk, világos bíbor színek a pohárban. Illatában is könnyedség a gyümölcsök kavalkádja érezhető némi hordós aláfestéssel. Kóstolva eszmél rá az ember hogy mi is az amit a villányi borászok szerettek volna. Izgalmas és játékos, vidám, fiatalosan pimaszul szerethető bor kerül a pohárba. Nem akar több lenni mint ami, de nem is akar.

Analitika:

Alkohol: 12,60 %
Sav: 5,3 g/liter
Cukor: 1,2 g/liter

Ételajánlat:

Nyár esték nélkülözhetetlen kísérője. Egy jóbarát és két pohár RedY a kedvenc borbárod teraszán. Mi kell még!

Apelláció:

DHC – Villány, Classicus

