

## GERE ZSOLT - RedY 2020

**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 2020-as év eleje csapadék-szegényesen indult, melyet a márciusi hideg hóval zárta a telet. A tavasz folytatása sem hozott nagy melegeket, a szokottnál hűvösebb, csapadékszegény április a tőkék fejlődésében is észrevehető volt. Több dűlőben a szárazság miatt lassabban fejlődtek a tőkék. A nyár közeledtével a szőlők igyekeztek behozni a fejlődésbeli lemaradásukat. Meleg átlagos nyár köszöntött a borvidékre, melyeket az aszályosabb időszak pecsételt meg. A szüret idejére az időjárás a borászok mellé állt. hosszú napos időszakokkal és kevés csapadékkal köszöntött be az ősz, melyet néha hűvösebb éjszakák kísértek.

**Szüret:** 2020. 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  
2021. áprilisában 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: 13,40 %  
Sav: 4,9 g/liter  
Cukor: 1,6 g/liter

**Ételajánlat:**

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

**Apelláció:** DHC – Villány, Classicus



**Gere Tamás és Zsolt Pincészete**

**H-7773 Villány, Diófás utca 1.**

---

[www.geretamas.hu](http://www.geretamas.hu)  
[info@geretamas.hu](mailto:info@geretamas.hu)

Tel: 72 592 009  
Fax: 72 592 109