

GERE ZSOLT - RedY 2021

Szőlőfajta: Portugieser 60% - kékfrankos 40%

Termőhely: Csillagvölgy-dűlő termése

Tőkék életkora: fajtánként változó

Töketerhelés: 1,5 kg / tőke

Művelési mód: Középmagas kordon és ernyő művelés

Évjárat:

Az év eleji korai felmelegedést egy visszahűlés követett, ami rányomta a bélyegét a tavaszra. A virágzási időszakban is maradt a hűvös, csapadékosabb idő, mely következtében majd 1 hónappal elcsúsztak az érési periódusok. A nyár extrém meleggel és kevés csapadékkal köszöntött be, minek köszönhetően a szüretre a szőlő behozta a lemaradást. A szüret már normál időben kezdődött (augusztus 23.) és a megszokott tempóban haladt. A szeptemberi csapadék a késői fajtáknak kedvezett, így ezek a fajták tovább kint maradhattak. A szüretet október végén fejeztük be. Minőségét tekintve szép évet zártunk.

Szüret: 2021. szeptember- október.

Feldolgozás + érlelés:

A szüret és az erjesztés területenként és fajtánként külön történt. Bogyózást követően a lé kóraccél 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
2022. 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: 12,60 %
Sav: 6,2 g/liter
Cukor: 0,8 g/liter

Ételajánlat:

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

Apelláció: DHC – Villány, Classicus

