

## GERE ZSOLT - RedY 2022

**Szőlőfajta:** Portugieser 56% - kékfrankos 34% - Merlot 10%

**Termőhely:** Villány több dűlőjéből.

**Tőkék életkora:** fajtánként változó

**Töketerhelés:** 1,5 kg / tőke

**Művelési mód:** Középmagas kordon és ernyő művelés

**Évjárat:**

A 2022-es év enyhe téllal és kevés csapadékkal köszönt ránk, mely következtében a rügyszakadás április elejére esett. A tavasz változékony volt. Júniusban berobbant a meleg, aszályos, forró csapadékszegény nyár következett. Az évtized legaszályosabb időszakára komoly kihívás elé állította a szőlőket. A várt csapadék augusztus végére érkezett meg, így egy igen küzdelmes szüret várt ránk. Kísérője a fajták szüreti időpontjai. A korai fajtáknál szép gyümölcsös jegyekkel és alacsonyabb alkohollal találkozhatunk, míg a késői fajtáknál koncentrált ízek és magasabb alkohol várható.

**Szüret:** 2022. 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 Merlot nagy fahordóban került 6 hónapra. A fajták házasítás a palackozás előtt történt.

**Palackozás:**

Készül: 4.000 palack  
2023. 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: 12,50 %  
Sav: 5,2 g/liter  
Cukor: 1,1 g/liter

**Ételajánlat:**

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

**Apelláció:**

DHC – Villány, Classicus

