

BOR-INFÓ

RIZLING 2010

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Pillangó és Dobogó dűlő, déli és dél-nyugati fekvésű

TALAJ

Mészke alapkőzetén löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1992-ben telepített. Ültetési sűrűség: 3 m x 1 m

MŰVELÉSI FORMA: Guyot

ÉVJÁRAT - 2010

Hosszú, havas tél; csapadékos, hűvös tavasz gyors, egyenletes virágzással; változatos nyár meleg-száraz és csapadékos időszakokkal. Augusztus végi lehűlés, változékony, csapadékos szeptember; napos, száraz, de hűvös október.

SZÜRET

Az olaszrizling 2010. szeptember 22-én
A rajnai rizling 2010. szeptember 24-én
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 20 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A szőlőfajtákat külön kezeltük. A mustülepítést és derítést követően a két tételt házasítottuk és együtt erjesztettük tartályban, 16-20°C fokon. A borban nem bontottuk le az almasavat, ezért megtartotta természetes, friss savait. Reduktív iskolázású borunk, ezzel az (oxigéntől elzárt) eljárással őrizzük meg friss, illatos gyümölcsösségét.

PALACKOZVA 2010. november végétől

ANALITIKA

Alkohol: 11,85 %
Titrálhatóság-tartalom: 7,5 g/l
Invertcukor-tartalom: 0 g/l



- ☞ Friss, üde, illatos
- ☞ Reduktív bor
- ☞ Olaszrizling és rajnai rizling házasítása
- ☞ Vibráló, gyümölcsökben gazdag
- ☞ Illat- és ízvilága a citrusféléket idézi
- ☞ Természetesen megőrzött szénsav-tartalommal
- ☞ Jól behűtve kitűnő aperitív

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

A FAJTÁK:

Olaszrizling (65%)
Rajnai rizling (35%)

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Olaszrizling és rajnai rizling szőlőfajtákból készült e friss, üde, illatos fehérbor.

A fajtára jellemző citrusos zamatokat (lime, ananász) az évjáratra jellemző vibráló, szomjoltó savak hangsúlyozzák.

A korty végén jelzesszerűen megjelenik a fehérborainkra jellemző mineralitás.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Jól behűtve (9-10°C-on) ajánlott fogyasztani.

ÉTELPÁROSÍTÁS

Jól behűtve kitűnő aperitív; fehér húsok, halak, saláták kísérője.

TÁROLÁS

Fiatalon, frissen esik a legjobban!

CSOMAGOLÁS

12-es kartonokban. • 600 palack / raklap.

ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány,

Fekete hegy

Telefon: 06-72/579-721

Fax: 06-72/579-702

E-mail: vylyan@vylyan.hu

URL: www.vylyan.hu



A címkén a régi villányi monda egyik szereplője: Boszorkány, aki sokoldalú, leleményes, furfangos - igazi anya