

## BOR-INFÓ

## RIZLING 2011

**TERMŐHELY**

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

**TALAJ**

Mészke alapkőzetten löszös-agyagos termőtalaj

**SZŐLŐÜLTETVÉNY**

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

**MŰVELÉSI FORMA:** Guyot**ÉVJÁRAT - 2011**

Hosszú és hideg tél, meleg, napsütéses tavasz, júliusi lehűlés, augusztustól szép nyár, amely hosszan kitartott: a meleg nappalok és hűvös éjszakák egészen október közepéig. A 2011-es szüret augusztus 31-október 13-ig tartott, olyan időjárási feltételek mellett, amely minden borász és szüretelő álma.

**SZÜRET**

Az olaszrizling 2011. szeptember 16-án  
A rajnai rizling 2011. szeptember 16-án  
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 39 hl/Ha**BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS**

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

**PALACKOZVA** 2011. decembertől**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István**A FAJTÁK:**

Rajnai rizling (65%)  
Olaszrizling (35%)

**KÓSTOLÁSI JEGYZET**

A borsor nyitánya e citrusosan fanyar száraz fehér bor. Rajnai rizling és olaszrizling házasítása, mint azt a korábbi évjáratokban megszokhatták. E két fajta a mi megfogalmazásunkban reduktív, könnyed bor, amely nem akar szofisztikált lenni, egyszerűen jól esik. Élénk zamatában a citromfű, a zöldalma, az egres és a zöld banán, a korty végén pedig a jóleső rizlinges fanyarság hagyja védjegyét.

**ANALITIKA**

Alkohol: 12,53 %  
Titrálhatóság-tartalom: 7,5 g/l  
Invertcukor-tartalom: 0 g/l

**FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET**

Jól behűtve (9-10°C-on) ajánljuk.

**ÉTELPÁROSÍTÁS**

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

**TÁROLÁS**

Fiatalon, frissen esik a legjobban!

**CSOMAGOLÁS**

6-os kartonokban. • 600 palack / raklap.

**ELÉRHETŐSÉG**

7800 Kisharsány,  
Fekete hegy  
**Telefon:** 06-72/579-721  
**Fax:** 06-72/579-702  
**E-mail:** vylyan@vylyan.hu  
**www.vylyan.hu**



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