

## WEIN-INFO

## PINOT NOIR 2008

### WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

### LAGE

Gombás, Östliche Lage  
Várerdő, Westliche Lage

### BODEN

Löss und Ton auf kalkigem Grund

### ANLAGE

Gepflanzt in 2001 und 2003  
Pflanzdichte: 1,8 x 0,8 m

### JAHRGANG 2008

Mittelmäßiger Winter; frühe Blüte und Weichwerden der Beeren; frühe Weinlese mit Kälte- und Wärmerekorde im September und ein für die Lese günstiger, schöner Oktober. Weine sind intensiv fruchtig, mit elegant-balancierter Säure und Tannine.

### WEINLESE

26-31 August, per Hand in 15 kg Körbe.

### ERTRAG: 34 hl/Ha

### WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 12,81 %

Säure: 5,0 g/l

Restzucker: 0 g/l

### WEINBEREITUNG-REIFUNG

Die Ernte der einzelnen Anlagen haben wir separat verarbeitet. Die geschonten Reben kommen nach Abbeeren und ohne Maischen in den offenen Holzwannen. Hier erfolgt die Gärung: kalte Mazeration dauerte 5-7 Tage bei 8-12 °C, die komplette Maischengärung dauerte 17-20 Tage. Die Extraktion haben wir am Anfang mit Hilfe von geschlossenen Umpumpen durchgeführt und dann nach alter Tradition mit den Füßen gestampft. Die Apfelmilchsäuregärung und Reifung fanden in den sanft und mittel-getoasteten Fässern statt.

225 l Fässer aus ungarischem Eichenholz. Alter: 1/3 neu, 1/3 ein Jahr alt, 1/3 zwei Jahre alt.

**ABGEFÜLLT** nach einem Jahr Fassreifung in August 2010.



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY



### CHEFWINZER: István Ipacs Szabó

### KOSTNOTIZ

Die schöne Farbe erinnert an die Röte auf einem netten Gesicht. Die reiche Aromen sind mit saftigen, lebendigen Frucht Noten (Sauerkirsche, Kirsche, Erdbeere) gefüllt, welche sich harmonisch mit delikaten Fasswürzen (Gewürznelke, Kräuter, Grüne Tee, Zimt, Punsch und Milkschokolade) verbindet. Diese subtile Harmonie zeigt sich noch lang in den Nachhall.

2008 Pinot Noir verkörpert Feinheit und Eleganz – mit einem Wort: Finesse. Er ist nicht mit seiner Vollmundigkeit, sondern durch seine Raffinesse und Vielfältigkeit besticht. Wie ein Balletttänzer: filigran, aber muskulös und energisch!

### TRINKTEMPERATUR: 15°C

### SPEISEEMPFEHLUNG

Wegen der komplexen Aromenwelt ermöglicht er wunderbare Kombinationen von Wein und Speisen,

wie zB. Lamm und Ente.

### TRINKREIFE-LAGERUNG

Wir empfehlen diesen Wein für lange Kellerreife. Bei der Flaschenreifung verändert sich das Aromabild und es entfaltet sich das Bukett des Pinot Noir. Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).

### VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

### KONTAKT

Vylyan Weingut und Kellerei

Telefon: +36-72/579-721

Fax: +36-72/579-702

E-mail: [shop@vylyan.hu](mailto:shop@vylyan.hu)

Adresse: H-7800 Kisharsány, Fekete-hegy, Ungarn

[www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)

### ANERKENNUNGEN

Weinwettbewerb Villány – Gold

Monde Selection 2011 – Silber

Decanter World Wine Awards 2011 – Silber

Pannon Wine Challenge 2011 – Spitzenwein

Austrian Wine Challenge – Seal of Approval



*Ein Wein für ein echter Gourmet!*