

BOR-INFÓ

CHARDONNAY 2010

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Pillangó dűlő, plató

TALAJ

Mészke alapkőzetten 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

Szeptember 20-án.

15 kilogrammos ládába,
kézzel szedve.

TERHELÉS: 18 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Részben újhordós (1/4), részben reduktív
(3/4) eljárással készült.

A szőlőt egész fürtben préseltük, az ülepítést
követően a must nagyobb része lassan,
egyenletesen erjedt a tartályban 16 és 20°C
között.

A hordóban 3 hónapig érlelt tételnél a
seprőt többször felkevertük („batonnage”),
ezzel finoman elősegítve a teltség, az
ízgazdagabb jelleg kifejlődését. A két tételt
végül házasítottuk.

Az évjárat élénksége miatt ebben az évben
az almasavat részben (kb. 50%-át)
lebontottuk.

PALACKOZVA 2010 májusában

ANALITIKA

Alkohol: 11,97 %

Titrálhatóság-tartalom: 5,6 g/l

Invertcukor-tartalom: 0 g/l



- 🍷 A világ egyik legismertebb szőlőfajtája
- 🍷 Gömbölyded, selymes fehérbor
- 🍷 Részben reduktív, részben újhordós eljárással készül
- 🍷 Gazdag illat- és ízjegyek

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Gömbölyded, selymes, telt, száraz
fehérbor. Részben reduktív, részben
újhordós eljárással készült.

Az élénkítő savak mellett a letagad-
hatatlan chardonnay fajtajelleg -
vajás, vaníliás, körtés, virágos jegyek -
adja karakterét, melyet tovább színez
az egresre és citrusokra emlékeztető
pikáns gyümölcsösség, s az ezt
egyensúlyozó „meleg” fűszerek (fahéj,
szegfűszeg).

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Jól behűtve 10-11°C-on ajánlott fogyasztani

ÉTELPÁROSÍTÁS

Jól behűtve kitűnő aperitív. Jól illik a krémes,
tejszínes, illetve a füstölt ízvilághoz, például
tejszínes zöldségkrém levesekhez,
bechameles, sajtos fehér húsokhoz,
halakhoz, rakott tésztákhoz,
grillzöldségekhez.

TÁROLÁS

Fiatalon, frissen esik a legjobban.

CSOMAGOLÁS

6-os kartonokban. • 600 palack / raklap

ELÉRHETŐSÉG

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

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: Harka,
a gyönyörűséges hajadon, akire az Ördög is szemet vet.*