

## BOR-INFÓ

## ÖRDÖG 2008

### TERMŐHELY

Villányi borvidék  
Mandolás és Városhegy dűlő  
Déli és dél-nyugati fekvésű

### TALAJ

Mésző alapkőzeten löszös-agyagos  
termőtalaj

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

2001-ben és 2002-ben telepített.  
Ültetési sűrűség: 1,8 m x 0,8 m

**MŰVELÉSI FORMA:** alacsony kordon

### ÉVJÁRAT- 2008

Átlagos tél, korai virágzás majd zsendülés. Korai szüret szeptemberi meleg- és hidegkoroddal, szép október. A borok intenzív gyümölcsösek, egyensúlyosak elegáns sav-és csersav-tartalommal.

### SZÜRET

Szeptember 18-án a kadarka,  
Szeptember 9-én és 18-án a merlot,  
Szeptember 23-án a kékfrankos,  
Szeptember 17-én és 19-én a zweigelt;  
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 38 hl/Ha

### FAJTÁK

Zweigelt 30%  
Kékfrankos 25%  
Kadarka 22%,  
Merlot 23%

### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Az egyes szőlőfajtákat külön dolgoztuk fel és külön vinifikáltuk. A kadarka, kékfrankos és zweigelt erjesztése hasonló módon – rövidebb héjon tartással – történt, míg a merlot intenzívebb extrakciót kapott. A borok érlelése idősebb barrique hordókban (40%) és ászokhordókban (60%) történt. A hordók zempléni és mecseki tölgyből készültek. A bort két év után palackoztuk, 2011. januártól

### ANALITIKA

Alkohol: 13,73%  
Titrálhatóság-tartalom: 5,0 g/l  
Invertcukor-tartalom: 0,0 g/l  
Extrakt: 27,1 g/l



- ☞ Villány ördöge
- ☞ A kísértés maga
- ☞ Óserő, mely a mélyből fakad és rabul ejt
- ☞ Magyar fajtákból építkezik
- ☞ Zweigelt, kékfrankos és kadarka házasítása, merlot alapon
- ☞ A hordós érlelés teszi igazi ördöggé
- ☞ Mindennapi fogyasztása javallott – még a házi orvosát és gyógyszerészét sem kell megkérdeznie

**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Az Ördög helyi helyi fajtákra hangolt házasítás, amely a borvidék új-régi ízét, helyi arcát mutatja meg. Lendületét, élénkségét a zweigelt, a kékfrankos és a kadarka adja, amelyhez a Merlot szolgál alapul.

Magával ragadó intenzív illatát az érett bogyós gyümölcsök jegyei uralják (szeder, málna, fekete ribizli, meggy). Ízben is a húsos gyümölcsösséget hozza, bársonyos fűszerességgel (csokoládé, puncs) kísérve. A hordós érlelés teszi igazi ördöggé!

### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

14-15 °C

### ÉTELPAROSÍTÁS

Csirkepaprikás minimum dukál mellé! Kitűnő paprikás ételekhez, olasz pastákhoz, sültetekhez, ragukhoz és nem túl erős ízű sajtokhoz.

### TÁROLÁS

Hosszú palackérlelést nem igényel, fiatalon is szép arcát mutatja

### 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**



*Helyi fajtákra hangolt házasítás*

*A névadó a harsányi ördögszántotta hegy legendájának szerelmes Ördöge*