

BOR-INFÓ

ÖRDÖG 2008

TERMŐHELY

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

TALAJ

Mészke alapkőzetten 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 hidegrekorddal, 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%
Titrálhatósav-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 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, feketebizli, meggy).

Ízben is a húsos gyümölcsösséget hozza, bársonyos fűszerességgel (csokoládé, puncs) kísérvé. A hordós érlelés teszi igazi ördöggé!

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

14-15 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

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

TÁROLÁS

Hosszú palackérelést 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

DÍJAK

Villányi Borverseny –
Ezüstérem
Szent György-napi Borverseny – Ezüstérem
Szegedi Borverseny – Aranyérem
Austrian Wine Challenge – Minőségi védjegy



Helyi fajtákra hangolt házasítás

A névadó a harsányi ördögszántotta hegy legendájának szerelmes Ördöge