

BOR-INFÓ

PINOT NOIR 2008

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Gombás dűlő (keleti fekvésű), Várerdő
dűlő (nyugati fekvésű)

TALAJ

Mészke alapközeten löszös-agyagos
termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2001-ben és 2003-ban telepített
Ültetési sűrűség: 1,8m x 0,8 m

MŰVELÉSI FORMA:

alacsony kordon

ÉVJÁRAT- 2008

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

SZÜRET

Augusztus 26-31-ig

15 kilogrammos ládába, kézzel
szedve.

TERHELÉS: 34 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Az egyes dűlők termését külön
dolgoztuk fel. A szőlőt
kíméletesen kezeltük, bogozva,
zúzás nélkül került a nyitott
kádakba. A hideg maceráció 8-12
°C-on 5-7 napig tartott, a héjon
áztatás teljes időtartama 17-20 nap
volt. Kezdetben zárt körfejtést, majd
hagyományos csömöszölést
alkalmaztunk. Az almasavbontás és
az érlelés enyhe és közepes égetésű
barrique hordókban történt.
Hordók: 225 literes magyar tölgyfahordók. Koruk:
1/3: új, 1/3: 1 éves, 1/3: 2 éves. 1 év
hordós érlelést kapott.

PALACKOZVA

2010. augusztusában

ANALITIKA

Alkohol: 12,81 %

Titrálhatóság-tartalom: 5,0 g/l

Invertcukor-tartalom: 0 g/l

Extrakt: 27,6 g/l

A FAJTÁRÓL

Nem nagy testével, hanem kifinomultságával
hódít



- ☞ Legizgalmasabb és egyben
legnehezebb fajtánk
- ☞ Nem tűri a közepszerűséget, sem
szőlőben, sem pincében, sem
fogyasztóban
- ☞ Igazán sokrétű bor
- ☞ Különleges, finom savvilág
- ☞ A palackban még sokáig fejlődik
- ☞ Fiatalon gyümölcsös, selymes savú,
éretten általában avaros, cserzett
bőr, szarvasgomba illatú.

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István KÓSTOLÁSI JEGYZET 2008

A Pinot noir kedves, pirososzgás arca.
Gazdag és sokrétű, báját természetes
szépsége adja.

Vibráló, friss piros bogyógyümölcsös
(meggy, cseresznye, szamóca) világát
felerősítik a finoman mért
hordófűszerek (szegfűszeg,
gyógynövény, zöld tea, fahéj, puncs,
tejcokoládé)

Ízben is hosszan továbbviszi e

kifinomult harmóniát.

Nem nagy testével, hanem könnyed
eleganciájával hódít, mint egy balett táncos:
filigrán, de izmos és energikus!

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET 15°C

ÉTELPAROSÍTÁS

Ízgazdag, nem túl nehéz ételek kísérője,
például bárány- ill. kacsasült.

TÁROLÁS

Hosszú palackos érlelésre alkalmas. Fektetve,
napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó
hőmérsékleten (optimálisan kb.13°C-on)
tároljuk.

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 - Aranyérem
Monde Selection 2011 – Ezüstérem
Decanter World Wine Awards 2011 – Ezüstérem
Pannon Bormustra 2011 – CSÚCSBOR
Austrian Wine Challenge – Minőségi védjegy

