

## BOR-INFÓ

## ZWEIGELT 2008

**TERMŐHELY**

Villányi borvidék  
Városhegy dűlő (déli fekvés) és Dobogó dűlő (déli fekvés)

**TALAJ**

Mészke alapkőzetten löszös-agyagos termőtalaj

**SZŐLŐÜLTETVÉNY**

Dobogó: 1992-ben telepített  
Ültetési sűrűség: 3m x 1m  
Városhegy: 2002-ben telepített  
Ültetési sűrűség: 1,8m x 1m

**MŰVELÉSI FORMA:** alacsony kordon

**ÉVJÁRAT-2008**

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

**SZÜRET**

2008. szeptember 17. és 19.  
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 49 hl/Ha

**BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS**

Az 5 napos hideg áztatás után az erjesztés következett nyílt körfejtésekkel. Összesen 18 napig tartottuk héjon.

Az érlelés első és második éves 225 literes hordókban történt. Másfél év után, 2010. júniusában töltöttük le.

**ANALITIKA**

Alkohol: 13,4 %  
Titrálhatóság-tartalom: 5,2 g/l  
Invertcukor-tartalom: 1,01 g/l

**TÁROLÁS**

Szép érett bor, amely bármikor felbontható!

**CSOMAGOLÁS**

12-es kartonokban. • 600 palack / raklap



**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

**KÓSTOLÁSI JEGYZET**

2008-as zweigeltünk szépen mutatja a fajta jellegzetesen fűszeres világát.

Meleg, kedves illata a szedret idézi, csöppnyi puncsral, fahéjjal színesítve. Ízvilágában is a szedres gyümölcsösség uralkodik, a kakaó és a gyömbér pikáns jegyei kíséretében. Közepes testű, kicsit rusztikus bor.

**FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET**

Fogyasztását 17-18°C-on ajánljuk.

**ÉTELPÁROSÍTÁS**

Levegőn érlelt sonka és fekete olíva falatkák, vagy akár csipősebb paraszttalálak társaságában is jól érzi magát!

**ELÉRHETŐSÉG**

7800 Kisharsány, Fekete hegy

**Telefon:** 06-72/579-721

**Fax:** 06-72/579-702

**E-mail:** vylyan@vylyan.hu

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



*A címkén a régi villányi monda egyik szereplője: Kecse, aki tüzes, szívós, röghöz kötött segítő.*