

WINE-INFO

ZWEIGELT 2008

WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Városhegy („Stadtberg“) Lage und Dobogo – Lage (beide südliche Richtung)

BODEN

Löss und Ton auf kalkigem Grund

ANLAGE

Dobogó:

Gepflanzt in 1992

Pflanzdichte: 3m x 1m

Városhegy:

Gepflanzt in 2002

Pflanzdichte: 1,8m x 1m

WEINLESE

17-19. September

per Hand in 15 kg Körbe

ERTRAG: 49 hl/Ha

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 13,4 %

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 1,01 g/l



WEINBEREITUNG-REIFUNG

Die Maische wurde und 5 Tage lang gekühlt gehalten (Mazeration). Während der intensiven Maischengärung haben wir die Extraktion mit offenem Umpumpen durchgeführt, um die fruchtige Geschmack hervorzuheben. Die komplette Maischengärung dauerte 18 Tage.

Der Ausbau fand in 225 l Fässern aus ungarischem Eichenholz (ein und zwei Jahren alt) statt.

ABGEFÜLLT

nach anderthalb Jahren, in Juni 2010.



CHEFWINZER: István, Ipacs Szabó

WEINPROBE

Der sortentypische Charakter, d.h. die individuelle, typisch würzige und aufregende Geschmackswelt ist leicht zu erkennen. Dank der strengen Ertragsbeschränkungen und der Reifung in kleinen Fässern brachten die Trauben einen rustikalen Wein mit mittlerem Körper.

Sein Duft erinnert an Brombeere, Punsch und Zimt. In der Geschmackswelt dominiert auch die Fruchtigkeit der Brombeeren, der mit pikanter Würzigkeit (Hauch von Kakao und Ingwer) ergänzt wurde.

TRINKTEMPERATUR 17-18 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Er fühlt sich wohl mit luftgetrockneter Schinken und schwarzen Oliven auf dem Tisch und ist ein guter Begleiter auch für lokalen Wurst und Salami!

TRINKREIFE-LAGERUNG

Schöner ausgereifter Wein bereit zum aufkorken, kann aber ohne weiteres noch gelagert werden.

VERPACKUNG

6er und 12er Karton • 600 Flaschen / Palette

KONTAKT

Vylyan Weingut und Kellerei

Telefon: +36-72/579-721

Fax: +36-72/579-702

E-mail: shop@vylyan.hu

Adresse: H-7800

Kisharsány, Fekete-hegy, Ungarn

www.vylyan.hu/de



Auf dem Etikett ist eine der Figuren der alten Villányer Legende zu sehen, der Ziege, der standhafte Mithelfer.