

## WEIN-INFO

## MERLOT 2006 (ME)

### WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

### LAGE

Pillango und Mandolas Lagen  
Süd-Westliche und südliche Richtung

### BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

### ANLAGE

Gepflanzt in 1995, 1996 und 2001  
Pflanzdichte: 3m x 1m und 1,8m x 0,8m

### WEINLESE

12-17. Oktober. per Hand in 15 kg Körbe

**ERTRAG:** 32 hl/Ha

### WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 14,77 %

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 2,5 g/l

### WEINBEREITUNG-REIFUNG

Unser Merlot wird aus den besten Beeren der besten Merlot-Lagen gemacht. Die Maischen-Gärung dauerte 25-30 Tage. Die Temperatur hat 29 °C nicht überschritten. Die Extraktion haben wir mit Hilfe von Umpumpen durchgeführt. Die Reifung fand in den Fässern (225 l und 6000 l) aus ungarischem Eisenholz statt.

**ABGEFÜLLT** nach 12 Monaten in November 2007.

### VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

### ANERKENNUNGEN

Pannon Weinwettbewerb - Top Wein

Tonella Prestige Reserve Preis

AWC, Wien – Silber

Siklós Weinwettbewerb – Gold



- ☞ Ein eleganter Jahrgang
- ☞ Vielseitig
- ☞ Voll, üppig und schmeichelhaft
- ☞ Seine Persönlichkeit ist als weiblich anzugeben
- ☞ Unglaublich fruchtig mit unverkennlichen Himbeerduft
- ☞ Traube und Wein reifen sehr früh, deshalb bietet dieser Wein schon als junger Wein Vollkommenheit
- ☞ Noten vom Fassausbau vervollkommen sein Duft (Vanille und Kakao)

**CHEFWINZER:** Istvan, Ipacs Szabó

### KOSTNOTIZ

Jahrgang 2006

Der Merlot ist eine kapriziöse Rebsorte aber davon ein unvergesslicher Wein, meistens mit einem speziellen - in diesem Fall elegant gereiften - weiblichen Charakter. Der volle Körper weist eine einzigartige Ausgeglichenheit auf. Die reife fruchtige Duft und Aromen drängen uns zu schmecken. Eignet sich für lange Reife im Keller.

**TRINKTEMPERATUR** 17-18°C

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu empfehlen zu Grillfleisch oder Braten, garniert mit Früchten oder Heidelbeermus.

### TRINKREIFE-LAGERUNG

Dieser Wein eignet sich für lange Flaschenreife. Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).

### KONTAKT

Vylyan Weingut und Kellerei

Telefon: +36-72/579-721, Fax: +36-72/579-702

E-mail: [shop@vylyan.hu](mailto:shop@vylyan.hu)

Adresse: H-7800 Kisharsány, Fekete-hegy, Ungarn



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY



**Achtung, der Wein macht Liebeshunger!**