

WEIN-INFO

RIESLING 2008 (RI)

WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Pillango und Dobogo - Lage
Südlich, Süd-Westliche Richtung

BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

ANLAGE

Gepflanzt in 1992
Pflanzdichte: 3m x 1m

WEINLESE

Rhein Riesling: 10. September
Welsch Riesling: 11. September
per Hand in 15 kg Körbe

ERTRAG: 53 hl/Ha

REBSORTEN:

Rhein Riesling: 60%
Welsch Riesling: 40%

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Die Rebsorten wurden separat vinifiziert. Die alkoholische Fermentation erfolgte in rostfreien Stahltanks; nachdem der Most sich niedergeschlagen hat. Die Temperatur war zwischen 16-20 °C gehalten. Die malolaktische Gärung erfolgte nicht, so konnten die natürlichen Säuren in dem Wein erhalten werden.

ABGEFÜLLT ab Dezember 2008.

VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 12,34 %
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: 2,1 g/l

ANERKENNUNGEN

Villány Weinwettbewerb – Gold
Siklós Weinwettbewerb – Gold



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY



- 🍷 Der Wein verkörpert schlicht und einfach den Wein für „jeden Tag“
- 🍷 Frisch, erfrischend, duftend
- 🍷 Ein reduktiver Wein
- 🍷 Eine Verschnitt aus Welschriesling und Rheinriesling
- 🍷 Frischfruchtiger Wein
- 🍷 Duft und Geschmack erinnern an Zitrusfrüchte
- 🍷 Ein natürlich erhaltener Kohlesäuregehalt
- 🍷 Eignet sich gut gekühlt hervorragend als Aperitif;
- 🍷 Der Wein ist ein unverzichtbarer Begleiter zu weißem Fleisch, Fisch oder Salaten.

CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ

Unser lebhafter, fruchtig frischer, duftiger Wein ist ein Verschnitt aus Welschriesling und Rheinriesling, ist gut geeignet für Liebhaber leichterer Weine. Am Gaumen dominieren die saftigen Zitrusnoten mit frischen, lebendigen Säuren. Ein trinkfreudiger Wein, der noch lange frisch am Gaumen nachklingt.

TRINKTEMPERATUR

Für den richtigen Weingenuss empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9-10 Grad.

SPEISEEMPFEHLUNG

Trinkfreudiger Wein!

Passt gut gekühlt als Aperitif, oder zu leichten Speisen, wie helles Fleisch und Fisch und Salate

TRINKREIFE-LAGERUNG

Jung zu trinkende Wein!

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, Hungary

Auf dem Etikett ist einer der Figuren der alten Villanyer Legende zu sehen: die Hexe. Sie ist vielseitig, erfinderisch und gewitzt – eine richtige Mutter