

WINE-INFO
WEINGEBIET

Villany, Süd-Ungarn

LAGE

Mandolas –Lage: Südlich ausgerichtet, hält die Wärme besonders gut
 Varoshegy- Lage: nach Süden gerichtetes Plateau mit ständigem Wind

BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

ANLAGE

Gepflanzt in 2001 und 2004

Pflanzdichte: 1,8 m x 0,8 m

WEINLESE

16-17. und 24. Oktober. per Hand in 15 kg Körbe

ERTRAG: 21 hl/Ha

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 14,52 %

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Am Anfang haben wir die Gärung verzögert um den Schalen zusätzliche Aromen und Farbstoffe zu entziehen: die Maische wurde eine Woche lang gekühlt gehalten. Die Maischengärung dauerte dann 21-23 Tage bei 30 °C. Die Extraktion haben wir mit Hilfe von öfteren Umpumpen durchgeführt. Die Apfelmilchsäuregärung und Reifung fanden in den Fässern statt. Die 225 l Fässer: aus ungarischem Eichenholz (aus den Gebirgen Zemplen und Mecsek) und 7% Amerikanische Eiche hergestellt. Abfüllung.

ABGEFÜLLT nach 16 Monaten im März 2008.

VERPACKUNG

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


SYRAH 2006 (SY)

- ☞ Eine markante, mediterrane Sorte
- ☞ Begann ihren Weg um die Welt in der iranischen Stadt „Shiraz“
- ☞ Ein echter Matscho
- ☞ Dieser Wein fühlt sich in sonnigen Villány richtig wohl
- ☞ Tiefdunkle, fast schwarze Farbe mit violetter Rand
- ☞ Verfügt über eine sehr komplexe, vielseitige Geschmackswelt
- ☞ Ein „sukkulenter“, konzentrierter Wein
- ☞ Langer, vollmundiger Abgang durch reifer Grapefruit Note beherrscht
- ☞ In der Flasche entwickelt sich zu seinem Vorteil

CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ Jahrgang 2006

Eine mediterrane Weinsorte unseres Weinguts. Auf den ersten Blick ein echter „Macho“ mit einem markanten, mediterranen Gesicht, hinter dem sich eine wertvolle, gefühlvolle Seele verbirgt. Seine Aromenwelt erstreckt sich vom

Milden bis zum Robusten, d.h. von Kakaobohnen und intensiven Waldfrüchten bis zu der Würze des schwarzen Pfeffer. Der Nachhall wird durch die Parfüme der Grapefruit beherrscht.

TRINKTEMPERATUR 16-17°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Er kann auch kräftige Küche (Rinder- und Großwildbraten) und würzigere Speisen (mit Pfeffer) begleiten, oder Desserts mit Früchte und Schoko!

TRINKREIFE-LAGERUNG

Großes Potential und zur langen Flaschenreife geeignet. Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).

ANERKENNUNGEN

Tonella Prestige Reserve Preis

Berliner Wine Trophy - Gold

Vinalies Internationales – Silber

33th Challenge International du Vin – Bronze

Decanter World Wine Awards – Silver



Blau Rebe mit persischen Wurzeln, aus der Welt von Tausendundeine Nacht.