

## BOR-INFÓ

## PINOT NOIR 2006 (PN)

### TERMŐHELY

Villányi borvidék

Gombás dűlő (keleti fekvésű), Dobogó dűlő (déli fekvésű), Várerdő dűlő (nyugati fekvésű), Mandolás dűlő (plató és északi része)

### TALAJ

Mészke alapköveten löszös-agyagos termőtalaj

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

1992-ben és 2001-ben telepített

Ültetési sűrűség: 3m x 1m és 1,8m x 0,8m

**MŰVELÉSI FORMA:** alacsony kordon

### ÉVJÁRAT- 2006

Megkésett tavasz, változékony nyár után gyönyörű ősz kiegyenlített időjárással. Ilyen egységesen szép, koncentrált, hosszú életet jósoló, elegáns és egyensúlyos évjárat még nem került ki a kezeink alól.

### SZÜRET

Szeptember 26- október 2-ig. 15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 22 hl/Ha

### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Az egyes dűlők termését külön dolgoztuk fel. A szőlőt kíméletesen kezeltük, bogyózva, zúzás nélkül került a nyitott kádakba. A hideg maceráció 8-12 °C-on egy hétig tartott, a héjon áztatás teljes időtartama 15-19 nap volt. A erőteljesebb extrakció elősegítésére az erjesztés elején zárt körfejtést, majd hagyományos csömöszölést is alkalmaztunk. Az almasavbontás és az érlelés enyhe és közepes égetésű barrique hordókban történt. Hordók: 225 literes magyar tölgyfahordók, zempléni és mecseki fából. Koruk: 1/3: új, 1/3: 1 éves, 1/3: 2 éves.

A bort 1 év után palackoztuk, közepes szűréssel.

### PALACKOZVA

2007. október végén

### ANALITIKA

Alkohol: 13,43 %

Titrálhatósav-tartalom: 5,5 g/l

Invertcukor-tartalom: 1,7 g/l

Extrakt: 28,8 g/l



- ☞ Nem nagy testével, hanem kifinomultságával hódít
- ☞ A legizgalmasabb fajta
- ☞ Nem tűri a közepszerűséget, sem szőlőben, sem pincében, sem fogyasztóban
- ☞ Igazi sokrétű bor
- ☞ Felülmúlhatatlan elegancia
- ☞ A legjobb dűlőkről szüretelve
- ☞ Különleges, finom savvilág
- ☞ Báránnyhoz, kacsához kiváló
- ☞ A palackban még sokáig fejlődik
- ☞ Több nemzetközi díjat nyert

### FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István KÓSTOLÁSI JEGYZET

A Pinot Noir nem nagy testével, hanem kifinomultságával hódít. Legizgalmasabb és egyben legnehezebb fajtánk. Mert nem tűri a közepszert, sem a szőlőben, sem a pincében. Mert hihetetlenül sokrétű,

elegáns bort tud adni. Ilyen e 2006-os Pinot Noir is: ízgazdag, gyümölcsös, fűszeres, selymes savú, finom harmónia és elegancia jellemzi.

### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET 15°C

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Sokszínűsége miatt a bor-étek párosítások végtelen lehetőségét kínálja. Pl. báránnyból, kacsából készített fogásokhoz, pecsenyékhez, kecskesajthoz ajánljuk.

### TÁROLÁS

Hosszú palackos érlelésre alkalmas. Érdemes figyelemmel kísérni, hogy a palackos érlelés során a bor karaktere sokat változik.

Fektetve, napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan kb.13°C-on) tároljuk.

### CSOMAGOLÁS

12-es kartonokban. • 600 palack / raklap

### ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány, Fekete hegy

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

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

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

**URL:** www.vylyan.hu

### DÍJAK

Villányi Borverseny - Nagyarány

Austrian Wine Challenge - Ezüstérem

Mundus Vini – Ezüstérem

Decanter World Wine Awards – Ezüstérem



**Az igazi inyenec bora**