

BOR-INFÓ

ÖRDÖG 2007 (ÖR)

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Mandolás és Városhegy dűlő
Déli és dél-nyugati fekvésű

TALAJ

Mészki alapkőzetű löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2001-ben és 2002-ben telepített.
Ültetési sűrűség: 1,8 m x 0,8 m

MŰVELÉSI FORMA: alacsony kordon

ÉVJÁRAT - 2007

Az eddigi legmelegebb tél, korai fakadással és május végi virágzással. Júliusi forróság rekordmeleggel, majd jótékony augusztusi esők után száraz, meleg ősz.

SZÜRET

Szeptember 6- október 10-ig. 15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 38 hl/Ha

FAJTÁK

Kékfrankos 35%
Zweigelt 25%,
Kadarka 20%,
Merlot 20%

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Az egyes szőlőfajtákat külön dolgoztuk fel és külön vinifikáltuk. A kadarka, kékfrankos és zweigelt erjesztése hasonló módon – rövidebb héjon tartással – történt, míg a merlot intenzívebb extrakciót kapott. A bor érlelése idősebb barrique hordókban (1/3) és ászokhordókban (2/3) történt. A hordók zempléni és mecseki tölgyből készültek. A bort egy év után palackoztuk.

ANALITIKA

Alkohol: 13,75%
Titrálhatóság-tartalom:
5,6 g/l
Invertcukor-tartalom: 1,6 g/l

PALACKOZVA 2009. január



- ☞ Villány ördöge
- ☞ A kísértés maga
- ☞ Óserő, mely a mélyből fakad és rabul ejt
- ☞ Nem kell hozzá külön alkalom, hogy az Ördögöt igyuk
- ☞ Magyar fajtákból házasítva
- ☞ A barrique hordós érlelés teszi igazi ördöggé
- ☞ Kékfrankos, kadarka és zweigelt házasítása, merlot alapon
- ☞ Illata szeder, feketeribizli, érett meggy
- ☞ Csirkepaprikás minimum dukál mellé

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István KÓSTOLÁSI JEGYZET

Óserő, mely a mélyből fakad és rabul ejt. E házasítást a magyar fajtákra hegyeztük ki, lendületét, húsos gyümölcsösségét a Kékfrankos, a Kadarka és a Zweigelt adja, amihez a Merlot szolgál alapul. Lendületes, tartalmas, húsos gyümölcsös, illatában a szeder, feketeribizli, érett meggy jegyeivel. A mondabeli Ördög szerethető – kívánjuk, hogy ez az újdonságunk is az legyen!

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET 14-15 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Csirkepaprikás minimum dukál mellé! Kitűnő paprikás ételekhez, olasz pastákhoz, sültetekhez, ragukhoz és nem túl erős ízű sajtokhoz.

TÁROLÁS

Hosszú palackérlelést nem igényel, fiatalon is szép arcát mutatja

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

Austrian Wine Challenge –
Ezüstérem
Tonella Prestige Reserve védjegy



Mindennapi fogyasztása javallott – még a házi orvosát és gyógyszerészét sem kell megkérdeznie