

DUENNIUM 2006

WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Dobogo, Pillango und Mandolas Lagen
Südliche und Süd-Westliche Richtung.

BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

ANLAGE

Gepflanzt in 1992-96 und in 2001
Pflanzdichte: 3m x 1m, 1,8m x 0,8m

WEINLESE

Merlot: 11-17. Oktober

Cabernet Franc: 18-21. Oktober

Cabernet Sauvignon: 21-25. Oktober

per Hand in 15 kg Körbe

ERTRAG: 35 hl/Ha

REBSORTEN:

Merlot: 40%

Cabernet Franc: 33%

Cabernet Sauvignon: 27%

WEINBEREITUNG-REIFUNG

DUENNIUM wird aus ausgewählten Trauben der besten Anbauflächen und ausschließlich der besten Jahrgänge hergestellt - wie Jahrgang 2006, wo wir perfekt gereifte, reiche, charaktervolle Ernte hatten.

Lange, intensive Gärung mit 26-35 tägigen Mazeration und mehrmaligen Delestage.

Die Apfelmilchsäuregärung und Reifung fanden in den Fässern statt. Die 225 l Fässer wurden aus ungarischem Eichenholz aus den Gebirgen Zemplen und dem Mecsek hergestellt. Alter: 50% neu, 50% ein Jahre alt.

Reifung erfolgte 18 Monate, dann wurden die schönsten Fässer selektiert und egalisiert. Es folgte die Reifung in Flaschen zwei Jahre lang, bevor er auf den Markt kam.



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY

ABGEFÜLLT in Juni 2008.

VERPACKUNG

12er Karton • 600
Flaschen / Palette



WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 15,25 %

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 2,5 g/l



DUENNIUM ist das „**Flaggschiff**“ unserer Kellerei. Er wird aus ausgewählten Trauben der besten Anbauflächen und **ausschließlich der besten Jahrgänge** hergestellt. Auf dem Flaschenetikett symbolisiert der **Ginkgo** (Ginkgo biloba) die Unvergänglichkeit.

WINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ Jahrgang 2006

Es handelt sich hier um eine elegante, prämierte Auslese mit hohem Gehalt; ernsthafte, ausgewogene Struktur mit aktiven Tanninen und vitalen Säuren.

Die reiche Welt der Sorten - Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon - zeigt Ausgeglichenheit und Harmonie. In seinem vielschichtigen, intensiven Duft zeigen sich die gedörrten, dunklen Früchte, vervollständigt durch delikate Anklänge von Sternanis, Zeder, Zimt und Gewürznelke.

Bereits nach dem ersten Schluck offenbart sich der markante, ernsthafte Welt. Das Geschmackserlebnis der cremigen dunklen Schokolade, Karamell und Tabak vollendet in einem seidigen und unendlichen Nachklang.

TRINKTEMPERATUR 17-18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu empfehlen zu markante Fleischgerichte, wie Großwildbraten, Steaks; oder sogar Schwarze Schokoladen.

TRINKREIFE-LAGERUNG

Dieser Wein verdient einen Platz in jeder Weinsammlung 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

Adresse: H-7800 Kisharsány,

Fekete-hegy, Ungarn

ANERKENNUNGEN

Weinwettbewerb Villány - Gold

Monde Selection - Silber

Tonella Prestige Reserve - Spitzenwein

VinAgora - Silber

Austrian Wine Challenge - Silber

Challenge International du Vin – Bronze

Pannon Wine Region Top 25–

Spitzenwein



*Flaggschiff“ unserer Kellerei
Ausschließlich im besten Jahrgängen!*