

## WINE-INFO

## CABERNET FRANC 2007 (CF)

### WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

### LAGE

Mandolás- Lage  
Südliche Richtung

### BODEN

Löss und Ton auf kalkigem Grund

### ANLAGE

Gepflanzt in 2001

Pflanzdichte: 1,8 m x 0,8 m

### JAHRGANG

Wärmster Winter aller Zeiten, frühe Austrieb; Blüte im Mai. Nach einem heißen Juli kamen die erhoffte Regen in August und ein für die Lese günstiger, sonniger, trockener Herbst.

### WEINLESE

24. September – 4. Oktober. per Hand in 15 kg Körbe

**ERTRAG:** 39 hl/Ha

### WEINBEREITUNG-REIFUNG

Die Maischengärung in geschlossenen Behälter dauerte 25-35 Tage an die Temperatur von 28-30 °C. Die Extraktion haben wir mit Hilfe von Umpumpen durchgeführt. Die Apfelmilchsäuregärung und Reifung fanden in den Fässern statt. Die 225 l Fässer wurden aus ungarischem Eichenholz aus Zemplen und dem Mecsek hergestellt. Alter: 30% neu, 40% ein Jahr alt, 30% älter.

**ABGEFÜLLT** nach 16 Monaten in Mai 2009.

### WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 15,06 %

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 2,5 g/l

### KONTAKT

Vylyan Weingut und Kellerei

Telefon: +36-72/579-701,

Fax: +36-72/579-702

E-mail: [shop@vylyan.hu](mailto:shop@vylyan.hu)

Adresse: H-7800 Kisharsány,  
Fekete-hegy, Ungarn

[www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)



- 🍷 Eine Weinsorte aus Bordeaux
- 🍷 Dieser Wein erfüllt in Villány eine Mission
- 🍷 Etwas sanfter als sein berühmter Verwandter, der Cabernet Sauvignon
- 🍷 Das ist ein Wein den Sie nie vergessen werden
- 🍷 Komplex und spannend
- 🍷 Edel und fein
- 🍷 Samtigen Tannine und typisch lebendigen Säuren
- 🍷 Die reife Fruchtigkeit wird durch duftende Würze bereichert
- 🍷 Markante Struktur mit einem schönen Gleichgewicht
- 🍷 In der Flasche entwickelt sich zum Vorteil

**CHEFWINZER:** Istvan, Ipacs Szabó

**KOSTNOTIZ** Jahrgang 2007

Cabernet Franc fühlt sich auf dem Villányer Boden ausgesprochen wohl,

Jahr für Jahr bringt er gute Leistungen in unserem Weingut. Der Jahrgang 2007 ist edel und komplex, einen ausgezeichneten Harmonie darstellend. In seiner ernsthaften Struktur dominieren die samtigen Tanninen und die typisch lebendigen Säuren.

Die reife Fruchtigkeit wird durch duftende Würze (Schokolade, Kaffee, Zeder) bereichert, unterstützt durch feine Fasswürze.

**TRINKTEMPERATUR** 16-17°C

**SPEISEEMPFEHLUNG** Zu empfehlen zu Wildgerichten, Braten und fettreichen Käsesorten, oder zu Schoko-Desserts.

### TRINKREIFE-LAGERUNG

Dieser Wein eignet sich für lange Flaschenreife. Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).

### VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

### ANERKENNUNGEN

Weinwettbewerb Villány - Groß Gold

Weinwettbewerb Siklós – Gold

34. Challenge International du Vin - Silber

Tonella Prestige Reserve - MEDAILLON D'OR

Pannon Top Weinwettbewerb, Ungarn - Spitzenwein



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY



*Cabernet Franc hat in Villány seine neue Heimat gefunden.*