

WINE-INFO
CABERNET SAUVIGNON 2006(CS)
WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Dobogo – Lage, Südliche Richtung
Pillngo-Lage, Plateau und westliche Richtung

BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

ANLAGE

Gepflanzt in 1992
Pflanzdichte: 3m x 1m

WEINLESE

19-26. Oktober. per Hand in 15 kg Körbe

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Dem Jahrgang entsprechend und zur Bewahrung der Sortencharakter war der Gärung intensiv und relativ lang. Die Extraktion haben wir durch offenen und geschlossenen Umpumpen durchgeführt. Die Maischengärung dauerte 29-40 Tage. Die Temperatur haben wir zwischen 29-30 °C gehalten. Die Apfelmilchsäuregärung und der Ausbau fand in 225 l Fässer aus ungarischem Eichenholz, mit Hilfe von Naturhefekultur statt.

ABFÜLLUNG nach 12 Monaten, in März 2008.

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 14,14 %
Säure: 5,8 g/l
Restzucker: 1,5 g/l


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



- 🍷 Die wohl bekannteste Rotweinsorte
- 🍷 Der Cabernet Sauvignon ist ein echter Weltreisender
- 🍷 Ein robuster, voller Rotwein
- 🍷 Die Reifung erfolgt in kleinen Fässern
- 🍷 Warmes, würziges Bouquet
- 🍷 Hier konkurrieren schwarze Johannisbeere, Trockenpflaumen, Bitterschokolade und Tabak miteinander
- 🍷 Markanter Geschmack mit einem langen Abgang

CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ Jahrgang 2006

Cabernet Sauvignon ist ein echter Weltreisender, gründet sein Haus in fast jedem Weinland. Unser 2006-er Jahrgang ist ernst und respektvoll, benötigt wenig Zeit sich zu entfalten. Zuerst kommen die frischfruchtigen Säuren, fast zusammen mit der markanten Struktur und dem sortentypischen Charakter (schwarze Johannisbeeren, Backpflaumen und schwarze Schoko und Tabak) zu guter Letzt mit freundlichen Gerbsäuren.

TRINKTEMPERATUR 16-17°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu empfehlen zu markanten, reichlichen Speisen, wie Rind, Braten und Gulasch.

TRINKREIFE-LAGERUNG

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

ANERKENNUNGEN

AWC Wien –Silber
Mundus Vini–Silber
Siklós Weinwettbewerb – Top Wein
Sauvignon Forum, Tschechien - Silber



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY



Cabernet Sauvignon ist ein echter Weltreisender, angesiedelt auf idealen Villányer Boden.