

## WINE-INFO

## KADARKA 2007 (KA)

### WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

### LAGE

Varoshegy Lage (Plateau)

### BODEN

Löss, Ton auf Kalkablagerungen

### ANLAGE

Gepflanzt in 2002

Pflanzdichte: 1,8m x 1m

### WEINLESE

17-18. September. per Hand in 15 kg

Körbe.

### ERTRAG: 20 hl/Ha

### WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 12,84 %

Säure: 5,4 g/l

Restzucker: 2,1 g/l

### WEINBEREITUNG-REIFUNG

Nach kalter Mazeration von eine Woche bei 6-10°C folgte eine intensive Gärung. Wir haben geschlossenes Umpumpen durchgeführt - um die Extraktion und die fruchtige Geschmack hervorzuheben. Die Ausbau fand in einer 6000 l Lagerfässer - aus ungarischem Eichenholz – und einigen 225 l Fässern (3 Jahren alt) statt.

### ABGEFÜLLT ab September 2008.

### 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



- 🍷 Eine alte, einheimische Rebsorte
- 🍷 Wird nur in kleinen Mengen hergestellt
- 🍷 Leichter Wein mit geringen Gerbstoffgehalt und lebhaften Säuren
- 🍷 Reift in Lagerfässern
- 🍷 Seine reiche Fruchtigkeit macht viel Spaß
- 🍷 Noten der Trockenfrüchten (Feigen, gedörnte Sauerkirschen und rote Preiselbeeren) sind zu erkennen
- 🍷 Würzig und aufregend
- 🍷 Ausgezeichneter Wahl zu ungarische Küche, Grillgerichten, italienischer Pasta oder Tomatengerichten
- 🍷 Leicht gekühlt servieren

**CHEFWINZER:** Istvan, Ipacs Szabó

### KOSTNOTIZ Jahrgang 2007

Ein leichter Rotwein mit geringem Tanninanteil – es handelt sich nach heutiger Auffassung um eine alte Rebsorte.

Kadarka war die erste bestimmende blaue Rebsorte der Villany Weinregion, in dem südwestlichen Teil Ungarns. Das Ergebnis des Jahres 2007 ist ein spannender Wein mit getrockneten Früchten (Feigen, Gedörnte Kirschen, Cranberry) und einem Hauch von würzigen Noten, wie Punsch, Zimt und schwarzer Pfeffer. Wie ein echter Kadarka eben sein soll: reiche Fruchtigkeit, aromenreich und würzig zugleich.

er typisch würzige Rotwein wird in unserer Kellerei nur in geringen Mengen hergestellt.

### TRINKTEMPERATUR

14-15 °C

### SPEISEEMPFEHLUNG

Er ist ein angenehmer Begleiter von ungarischen Eintopfgerichten, Fischgerichten, Grillgerichten und italienischer Pasta.

### TRINKREIFE-LAGERUNG

Man kann den Wein jung genießen, oder einige Jahre zu reifen.



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY

*Der typische Würzigkeit macht ein richtiger Kadarka!*