

## WEIN-INFO

## MERLOT 2007

### WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

### LAGE

Pillango und Mandolas Lagen  
Süd-Westliche und südliche Richtung

### BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

### ANLAGE

Gepflanzt in 1995, 1996 und 2001  
Pflanzdichte:  
3m x 1m und 1,8m x 0,8m

### 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

17-25. September. per Hand in 15 kg Körbe

**ERTRAG:** 43 hl/Ha

### WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 14,28 %  
Säure: 5,3 g/l  
Restzucker: 2,3 g/l

### WEINBEREITUNG-REIFUNG

Unser Merlot wird aus den charaktervollsten Merlot Pillango und Mandolas Lagen gemacht. Dem heißen Jahrgang entsprechend war die Maischengärung kurz, aber intensiv, dauerte 12-20 Tage, bei 28-30 C°. Die Extraktion haben wir mit Hilfe von Umpumpen durchgeführt. Die Fassreifung erfolgte in 225 l Fässer, aus ungarischem Eichenholz aus den Gebirgen Zemplen und dem Mecsek hergestellt. Alter: 30% neu, 30% ein Jahr alt, 40% älter.

**ABGEFÜLLT** nach 12 Monaten in Juni 2009.

### VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette



- ☞ Ein mediterraner Jahrgang
- ☞ Vielseitig
- ☞ Seine Persönlichkeit ist als weiblich anzugeben
- ☞ Voll, üppig und schmeichelhaft
- ☞ Einfach ein liebenswerter und faszinierender Wein
- ☞ Unglaublich fruchtig, nach Cranberries, Himbeeren und reife Sauerkirschen duftend
- ☞ Pikant-würzig
- ☞ Noten vom Fassausbau und vervollkommen sein Duft

**CHEFWINZER:** Istvan, Ipacs Szabo

### KOSTNOTIZ Jahrgang 2007

Der Merlot ist eine vielseitige Rebsorte und davon ein unvergesslicher Wein, seine Persönlichkeit ist meistens als weiblich anzugeben. Ihr Charakter ist vielseitig: unglaublich fruchtig (Cranbeere, Himbeere, reife Sauerkirsche), pikant-würzig (Chili-Schoko, Minze und Fenchel) und durch dezente Noten vom Fassausbau ergänzt (Vanille und Kakao). Der Wein ist liebenswert und leicht zu nahe zu bekommen.

**TRINKTEMPERATUR** 16-17°C

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu empfehlen zu Grillfleisch oder Braten, garniert mit Früchten oder Heidelbeermus.

### 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).

### KONTAKT

Vylyan Weingut und Kellerei  
Telefon: +36-72/579-701,  
Fax: +36-72/579-702  
E-mail: shop@vylyan.hu  
Adresse: H-7800 Kisharsány,  
Fekete-hegy, Ungarn

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

### ANERKENNUNGEN

Berliner Wine Trophy – Gold  
Weinwettbewerb Villány – Gold  
Weinwettbewerb Baranya - Wein von Baranya  
III. Mediterrane Weinwettbewerb – Gold  
Mondial du Merlot - Silber



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY



**Achtung, der Wein macht Liebeshunger!**