

WINE-INFO

PINOT NOIR 2006 (PN)

WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Gombas, Östliche Lage

Dobogo, Südliche Lage

Varerdo, Westliche Lage

Mandolas, Plateau und Nördliche Lage

BODEN

Löss und Ton auf kalkigem Grund

ANLAGE

Gepflanzt in 1992 und 2001

Pflanzdichte: 3m x 1m und 1,8 x 0,8 m

WEINLESE

26. September – 2. Oktober

per Hand in 15 kg Körbe.

ERTRAG: 22 hl/Ha

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 13,43 %

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 1,7 g/l

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Die Ernte der einzelnen Anlagen haben wir separat verarbeitet. Die geschonten Reben kommen nach Abbeeren und ohne Maischen in den offenen Holzwannen. Hier erfolgt die Gärung: kalte Mazeration dauerte eine Woche bei 8-12 °C, die komplette Maischengärung dauerte 15-19 Tage. Die Extraktion haben wir mit Hilfe von Umpumpen durchgeführt und nach alter Tradition mit den Füßen gestampft. Die Apfelmilchsäuregärung und Reifung fanden in den Fässern (sanft und mittel-geostet) statt. Die 225 l Fässer wurden aus ungarischem Eichenholz aus den Gebirgen Zemplen und dem Mecsek hergestellt. Alter: 1/3 neu, 1/3 ein Jahr alt, 1/3 zwei Jahre alt.

ABGEFÜLLT nach einem Jahr Fassreifung (Kieselgur filtriert) am Ende Oktober 2007.

VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette



☞ Dieser Wein überzeugt nicht durch seiner Vollmundigkeit, sondern durch seine Raffinesse und Feinheit

☞ Aufregende Sorte –schönste aber jedoch schwerste Herausforderung in unserem Weingarten

☞ Kann Mittelmäßigkeit nicht leiden, nicht am Rebstock und auch nicht im Weinkeller

☞ Unübertrefflicher Eleganz und Vielfältigkeit

☞ Von Trauben aus besten Lagen gewonnen

☞ Ein Wein mit charakteristischen seidigen Säuren und milde Tanninen

☞ Eignet sich hervorragend zu Lammbraten oder Ente

☞ Ein Wein, der zahlreiche internationale Preise erhielt

CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ Jahrgang 2006

Der Pinot Noir - zart und aufregend – ist die schönste aber jedoch schwerste Herausforderung in unserem

Weingarten. Weil er seine launische Seele nie zu erkennen gibt. Weil er Mittelmäßigkeit nicht leiden kann, nicht am Rebstock und auch nicht im Weinkeller.

Weil er unglaublich vielfältigen, eleganten Wein geben kann. Unser 2006-er Pinot Noir verkörpert die zuvor erwähnte Feinheit und Eleganz – mit einem Wort: die Finesse.

TRINKTEMPERATUR: 15°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Wegen der komplexen Aromenwelt ermöglicht er wunderbare Kombinationen von Wein und Speisen, wie Lamm, Ente, Braten und Ziegenkäse

TRINKREIFE-LAGERUNG

Wir empfehlen diesen Wein für lange Kellerreife. Bei der Flaschenreife verändert sich das Aromabild und es entfaltet sich das Bukett des Pinot Noir. 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

Villány Weinwettbewerb- Groß Gold

AWC Weinwettbewerb, Wien – Silber

Mundus Vini – Silber

Decanter World Wine Awards- Silber



Das ist ein Wein für ein echter Gourmand.