

**WINE-INFO**
**PORTUGIESER 2009 (PO)**
**WEINGEBIET**

Villány, Südwest-Ungarn

**LAGE**

Villány Weingebiet, Südwest-Ungarn;  
 Pillango Lage (südlich, süd-westlich),  
 Varoshegy Lage (östliche Richtung und  
 Plateau)

**BODEN**

Löss, Ton auf Kalkablagerungen

**ANLAGE**

Gepflanzt in 1997 und in 2002  
 Pflanzdichte: 3m x 1m und 1,8m x 1m

**JAHRGANG 2009**

Einen durchschnittlichen Winter folgte  
 frühzeitige Traubenblüte und  
 wechsellvoller Sommer. Frühe Ernte mit  
 warmer und trockener Herbst.

Typisch für dieses Jahr: Sehr fruchtige,  
 säurereiche Weine.

**WEINLESE**

2-11. September, per Hand in 15 kg Körbe.

**ERTRAG:** 72 hl/Ha

**WEIN-ANALYTIK**

Alkohol: 12,6 %

Säure: 4,67 g/l

Restzucker: 0,8 g/l

**WEINBEREITUNG-REIFUNG**

Bei dem Ausbau haben wir zwei verschiedene  
 Technologien angewendet.

Ein Teil, wie immer üblich war: Mazeration  
 von einigen Tagen bei hohem Temperatur. Bei  
 dem anderen Teil haben wir kalte Mazeration  
 von eine Woche bei 8-10°C und Umpumpen  
 durchgeführt - um die Extraktion und die  
 fruchtige Geschmack hervorzuheben. Der  
 Ausbau fand in 6000 l Lagerfässern - aus  
 ungarischem Eichenholz – statt.

**ABGEFÜLLT**

ab März 2010.



- 🍷 Der charakteristischste Rebsorte im Weingebiet Villány
- 🍷 Ein leichter Wein zur Unterhaltung
- 🍷 Angenehmer, samtiger Geschmack
- 🍷 Reift in Lagerfässern
- 🍷 Frische rote Beeren im Duft und Geschmack
- 🍷 Fruchtig-lebendig mit einem Hauch Würze

**CHEFWINZER:** Istvan, Ipacs Szabó

**KOSTNOTIZ**

Wie ein echter Portugieser eben sein soll: leichter Wein mit seidigem Tannin und mildem Alkohol. Der Akzent ist auf den frischen Früchten (Sauerkirsche, Ribisel, Hagebutte), ergänzt von einem Hauch Würze.

**TRINKTEMPERATUR**

Etwas kühler (12-13 °C) anzubieten als sonst bei Rotweinen üblich.

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Wir empfehlen den Portugieser auch zum täglichen Verzehr, oder zu ungarischen und italienische Gerichten (einfachen Fleischgerichten, Eintöpfen und Pasten) anzubieten.

**TRINKREIFE-LAGERUNG**

Jung zu trinkende Wein!

**VERPACKUNG**

12er Karton •  
 600 Flaschen / Palette



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY

**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**

Weinwettbewerb Siklós - Gold



*Auf dem Etikett ist eine der Figuren der alten Villanyer Sagen zu sehen, die Katze, stolz, unabhängig und doch anschniegssam.*