

**WEIN-INFO**
**ROSÉ 2009 (RO)**
**WEINGEBIET**

Villány Weingebiet, Südwest-Ungarn

**LAGE**

Varoshegy und Mandolas Lage  
Plateau und Südliche Richtung

**BODEN**

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

**ANLAGE**

Die junge Anlagen  
Pflanzdichte: 1,8m x 0,8m

**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**

Von 27. August bis 10. September.  
per Hand in 15 kg Körbe  
ERTRAG: 35-60 hl/Ha

**WEINSORTEN:** Merlot und Kadarka (die erste bestimmende blaue Rebsorte der Villány Weinregion)

**WEINBEREITUNG-REIFUNG**

Um den frischfruchtigen Charakter zu behalten, haben wir die Reben früher gelesen, als es bei den Rotweinen üblich ist. Nach der Abbeeren und Kühlung wurden die Reben sofort gepresst. Die alkoholische Fermentation fand in rostfreien Tanken statt; Temperatur wurde zwischen 16-20 °C gehalten. Die Lagerung erfolgt auch in den Tank, so kann die natürliche, frische, feine Kohlensäure im Wein erhalten bleiben.

**ABGEFÜLLT** ab Oktober 2009.

**WEIN-ANALYTIK**

Alkohol: 12,70 %  
Säure: 6,9 g/l  
Restzucker: 1,0 g/l

**VERPACKUNG**

12er Karton • 600 Flaschen / Palette



- 🍷 DER ROSÉ
- 🍷 Jeder mag ihn
- 🍷 Leicht und erfrischend
- 🍷 Frisch und durstlöschend
- 🍷 Ein schwungvoller, sommerlicher Wein
- 🍷 Die Trauben für Rosé wurden früher gelesen als die Trauben für unsere Rotweine
- 🍷 Ein Wein mit einem lebendigen, frischen Charakter
- 🍷 Natürlich erhaltener Kohlesäuregehalt
- 🍷 Duftend
- 🍷 Schmeckt nach roten Beeren und exotischen Früchten
- 🍷 Gut gekühlt gilt er als unverzichtbarer Begleiter zu leichten Speisen, Salaten und gebratenem Geflügel.

**CHEFWINZER:** Istvan, Ipacs Szabó

**KOSTNOTIZ** Jahrgang 2009

Unsere Rosé ist ein Verschnitt aus den rundlichen merlot und würzigen Kadarka. Wie eine echte Rosé eben sein soll, fruchtig leichter, duftiger, lebhafter Wein.

**TRINKTEMPERATUR**

Gut gekühlt (bei ca. 9-10°C)

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Gut gekühlt gilt er als unverzichtbarer Begleiter zu leichten Speisen, Salaten und gebratenem Geflügel.

**TRINKREIFE-LAGERUNG**

Jung zu trinkende Wein!

**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



*Auf dem Etikett ist eine der Figuren der alten Villányer Legende zu sehen, der Hahn, der Retter, der aus vollem Hals den Sonnenaufgang ankündigt.*