

WINE-INFO

SYRAH 2007 (SY)

WEINGEBIET

Villány, Süd-Ungarn

LAGE

Mandolas Lage: Südlich ausgerichtet, hält die Wärme besonders gut

Varoshegy Lage: nach Süden gerichtetes Plateau mit ständigem Wind

BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

ANLAGE

Gepflanzt in 2001 und 2004

Pflanzdichte: 1,8 m x 0,8 m

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

14-15. September 2007.

per Hand in 15 kg Körbe

ERTRAG: 39 hl/Ha

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 14,52 %

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 1,8 g/l

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Unser Ziel ist die beste Werte dieser Sorte – d. h. Würzigkeit und tiefe Fruchtigkeit - hervorzuheben. Die Maische wurde und 13-19 Tage lang gekühlt (30°C) gehalten. Während der Maischengärung haben wir die Extraktion mit Hilfe von Umpumpen und Abzug durchgeführt. Die Apfelmilchsäuregärung und Reifung fanden in 225 l Fässern aus ungarischem Eichenholz (aus den Gebirgen Zemplen und Mecsek) und 15% Amerikanische Eiche hergestellt.

ABGEFÜLLT nach 14 Monaten in Juli 2009.

KONTAKT

Vylyan Weingut und Kellerei

Telefon: +36-72/579-701

Fax: +36-72/579-702

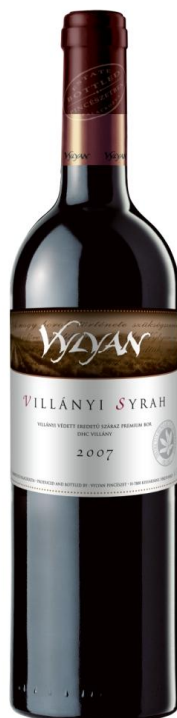
E-mail: shop@vylyan.hu

Adresse: H-7800 Kisharsány, Fekete-hegy, Ungarn

www.vylyan.hu



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY



- ☞ Ein mediterraner Jahrgang
- ☞ Eine markante, mediterrane Sorte
- ☞ Dieser Wein fühlt sich in sonnigen Villány richtig wohl
- ☞ Ein echter Matscho
- ☞ Tiefdunkle, fast schwarze Farbe mit violetter Rand
- ☞ Typisch würziger Duft
- ☞ Komplexe, vielseitige Geschmack
- ☞ Ein „sukkulenter“, konzentrierter Wein
- ☞ In der Flasche entwickelt sich zu seinem Vorteil

CHEFWINZER: Istvan, Ipcs Szabó

KOSTNOTIZ Jahrgang 2007

Eine mediterrane Weinsorte unseres Weinguts. Auf den ersten Blick ein echter „Macho“ mit einem markanten, mediterranen Gesicht, hinter dem sich eine wertvolle, gefühlvolle Seele verbirgt. Seine Aromenwelt erstreckt sich von intensiven Waldfrüchten bis zu

der Würze des weißen Pfeffer und Vanille. Zur langen Flaschenreifung geeignet.

TRINKTEMPERATUR 16-17°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Er kann auch kräftige Küche (Rinder- und Großwildbraten) und würzigere Speisen (mit Pfeffer) begleiten, oder Desserts mit Früchte und Schoko!

TRINKREIFE-LAGERUNG

Großes Potential und zur langen Flaschenreifung geeignet. Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).

VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

ANERKENNUNGEN

Weinwettbewerb Villány – Gold

Weinwettbewerb Siklós - Groß Gold

Tonella Prestige Reserve - MEDAILLON D'OR

Decanter World Wine Awards – Bronze Medal

Pannon Top Weinwettbewerb, Ungarn - Spitzenwein



Blaue Rebe mit persischen Wurzeln, aus der Welt von Tausendundeine Nacht.