

## WEIN-INFO

## BELZEBUB 2008

### WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

### LAGE

Mandolas und Varoshegy Lage  
Südlich, Süd-Westliche Richtung

### BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

### ANLAGE

Gepflanzt in 2001 und 2002

Pflanzdichte: 1,8m x 0,8m

### JAHRGANG 2008

Mittelmäßiger Winter; frühe Blüte und Weichwerden der Beeren; frühe Weinlese mit Kälte- und Wärmerekorde im September und ein für die Lese günstiger, schöner Oktober. Weine sind intensiv fruchtig, mit elegant-balancierter Säure und Tannine.

### WEINLESE

Am 18. September der Kadarka;  
9. und 18. Sept. der Merlot; 23. Sept. der Blaufränkisch; 17-19. der Zweigelt per Hand in 15 kg Körbe

**ERTRAG:** 38 hl/Ha

### REBSORTEN:

Zweigelt 30 %,  
Blaufränkisch 25 %,  
Kadarka 22%  
Merlot 23%

### WEINBEREITUNG-REIFUNG

Die einzelnen Rebsorten haben wir separat verarbeitet und vinifiziert. Die Mazeration der Blaufränkisch, Kadarka und Zweigelt dauerte kürzer, im Gegensatz dazu erfuhr der Merlot eine längere Maischengärung mit intensiver Extraktion. Die Reifung erfolgte in älteren 225 l Fässer (1/3) und 6000 l Lagerfässer (2/3) aus ungarischem Eisenholz. Abfüllung nach zwei Jahren.

**ABGEFÜLLT** ab Januar 2011.

### WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 13,73 %  
Säure: 5,0 g/l  
Restzucker: 0,0 g/l



- ☞ Der Teufel von Villány
- ☞ Die Versuchung selbst
- ☞ Eine Urgewalt, die aus der Tiefe kommt und gefangen nimmt
- ☞ Ein Verschnitt aus einheimischen Weinsorten
- ☞ Blaufränkisch, Kadarka und Zweigelt auf einer Merlot-Basis
- ☞ Die Fassreifung macht es richtig teuflisch!
- ☞ Es wird empfohlen, jeden Tag etwas von diesem Wein zu trinken – und Sie müssen nicht einmal Ihren Arzt oder Apotheker fragen!

**CHEFWINZER:** Istvan, Ipacs Szabó

### KOSTNOTIZ

Dieser Verschnitt basiert auf einheimischen Sorten und schafft damit eine einzigartige Harmonie und Stil: Geschmack der Region. Würzigkeit und das reiche Fruchtigkeit des Zweigelt, Blaufränkisch und Kadarka wird mit der Wärme von Merlot ergänzt.

In seinem faszinierenden Duft ist die Vielfalt der Fruchtnoten zu entdecken (Brombeere, Himbeere, Johannisbeere und Sauerkirsche). Am Gaumen ist es fleischig und seidig, ergänzt durch die würzigen Noten von Schokolade und Punsch.

**TRINKTEMPERATUR** 14-15 °C

### SPEISEEMPFEHLUNG

Besonders gute Wahl zu einem Hünchengulasch! Ausgezeichneter Begleiter von ungarischen Paprikagerichten, italienischer Pasta, Braten und Käsen.

### TRINKREIFE-LAGERUNG

Man kann den Wein jung genießen, oder einige Jahre zu reifen.

### VERPACKUNG

6er Karton - 600 Flaschen / Palette

### KONTAKT

**Vylyan Weingut und Kellerei**

Telefon: +36-72/579-721

Fax: +36-72/579-702

E-mail: [shop@vylyan.hu](mailto:shop@vylyan.hu)

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

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

### ANERKENNUNGEN

Weinwettbewerb Villány – Silber

Weinwettbewerb Siklós – Silber

Weinwettbewerb Szeged - Gold

Austrian Wine Challenge - Seal of Approval



*Verschnitt aus einheimischen Sorten*

*Namensgeber ist der verliebte Teufel der alten Legende*