

WEIN-INFO

MANDOLAS 2006 (MA)

WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Mandolás- Lage-Südlich ausgerichtet, durch seine kesselartige Form hält er die Wärme besonders gut. Cabernet Franc fühlt sich hier besonders gut. Der Name Mandolás (Mandelhang) erinnert daran, dass hier früher einmal Mandelbäume wuchsen. Und Mandelbäume wachsen dort, wo auch die edelsten Weinsorten wachsen. Ihre Blüten stehen als Symbol für den Frühling, das Licht und neues Leben.

BODEN

Löss und Ton auf kalkigem Grund

ANLAGE

Gepflanzt in 2001

Pflanzdichte: 1,8 m x 0,8 m

WEINLESE

20. Oktober. per Hand in 15 kg Körbe

ERTRAG: 26 hl/Ha

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Diese Auslese stammt von der schönsten Anlage des Cabernet Franc am Mandolás. Schon am Reben konnte man den außergewöhnlichen Jahrgang und Terroir spüren. Die langsame und ausgeglichene Gärung dauerte 45 Tage. Die Reifung fand in den Fässern statt. Die 225 l Fässer wurden aus ungarischem Eichenholz aus den Gebirgen Zemplen und dem Mecsek hergestellt. Alter: 70% neu, 30% ein Jahr alt. Die schönsten Fässer wurden selektiert und selbstständig als MANDOLAS abgefüllt.

ABGEFÜLLT nach 19 Monaten in Juli 2008.

VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 15,5 %

Säure: 5,9 g/l

Restzucker: 2,9 g/l

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

Pannon Weinregion Top 25 – Top Wein

Szeged Weinwettbewerb – Gold

VinAgora – Silber

Austrian Wine Challenge, Wien – Silber

Mundus Vini, Deutschland - Silber



- ☞ Der Name erinnert daran, dass hier früher einmal Mandelbäume wuchsen
- ☞ Bietet schon als junger Wein den Genuss der Vollkommenheit
- ☞ Der Wein ist Ausgeglichenheit und Harmonie selbst
- ☞ Stolz, bedächtig und würdevoll
- ☞ In seiner Struktur ist alles da, wo es hingehört
- ☞ In seiner reifen, verwobenen Geschmacksvielfalt finden sich schwarze Beeren Noten von Kaffee, Bitterschokolade und Vanille
- ☞ Ein voller Wein mit schönem langen Nachhall
- ☞ Wir empfehlen diesen Wein für lange Kellerreife, aber es wird schwer, das durchzuhalten!

CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ Jahrgang 2006

Aus dem Zusammentreffen eines außergewöhnlichen Jahrgangs mit einer außergewöhnlichen Terroir wurde ein einzigartiger und nicht wiederholbarer Wein geboren, der

beweist, dass der Cabernet Franc in Villány eine Mission erfüllt.

Der Wein ist Ausgeglichenheit und Harmonie selbst: stolz, bedächtig, würdevoll. In seiner reifen, verwobenen Geschmacksvielfalt finden sich schwarze Beeren (schwarze Johannisbeere) und durch die Fassreifung erhält der Wein Noten von Kaffee, Bitterschokolade und Vanille.

Sein langer Abgang prägt sich für immer in unser Gedächtnis ein.

TRINKTEMPERATUR 16-17°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu empfehlen zu Wildgerichten, raffinierten Braten und reifen, fettreichen Käsesorten, Bitterschoko-Desserts... oder nachher zu einem Zigarre!

TRINKREIFE-LAGERUNG

Wir empfehlen diesen Wein für eine lange Flaschenreife, aber es ist schwer, das durch-zuhalten! Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).



☞ Diese Auslese stammt von der schönsten Anlage des Cabernet Franc am Mandolás Lage

MANDOLAS beweist, dass der Cabernet Franc in Villány eine Mission erfüllt.