

WEIN-INFO

MONTENUOVO 2007 (MC)

WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Pillango und Mandolas Lage
Südliche Richtung

BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

ANLAGE

Gepflanzt zwischen 1992-2001
Pflanzdichte: 3m x 1m; 1,8m x 0,8m

WEINLESE

7-14. September den Zweigelt,
8-25. September den Merlot,
25. September bis 2. Oktober den
Cabernet Franc,
14-15. September den Syrah.
Per Hand in 15 kg Körbe.

ERTRAG: 35-52 hl/Ha

REBSORTEN:

Cabernet Franc: 40%,
Merlot: 20%,
Syrah: 23%
Zweigelt: 17%

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Die Hervorhebung der Frische und des fruchtigen Geschmacks waren die wichtigsten Ziele, daher erfolgte kurze Mazeration aber intensive Gärung. Reifung geschah in den Fässern:

65%: 225 l Fässer

35%: 6000 l traditionelle Lagerfässer

ABGEFÜLLT nach 16 Monaten in Februar 2009.

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 14,2 %

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 2,0 g/l

VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

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

Villány Weinwettbewerb - Gold

Pannon Weinwettbewerb - Top Wein

Austrian Wine Challenge, Wien - Gold



- 🍷 Ein konzentrierter Wein mit gutem Potential
- 🍷 Elegant, komplex und dabei sehr harmonisch
- 🍷 Nach dem ersten Schluck offenbart sich die reiche Welt der Sorten: Cabernet Franc, Syrah und Merlot
- 🍷 Duft und Geschmack ist strukturiert, rund und ausgeglichen
- 🍷 Seine Fruchtigkeit ist von schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und reife Sauerkirschen dominiert
- 🍷 Seine Würzigkeit wird durch Kakao und Cappuccino Noten bestimmt
- 🍷 Passt zu einem reichen Speiseangebot
- 🍷 Dieser Wein ist der Liebling der meisten Weinfreunde

CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ Jahrgang 2007

Hauptaspekt bei der Zusammensetzung dieses Weins ist der goldene

Weg zu finden, d.h. zwischen den lebhaft-fruchtigen und tiefgründiger-robuster Charakter. Bereits nach dem ersten Schluck offenbart sich die reiche Welt der Sorten: Cabernet Franc, Syrah und Merlot.

Der Wein hat Tiefe und Maß. Das Aroma wird durch die reifen Früchte dominiert, abgerundet durch würzige Noten. Der Wein kann mir zahlreichen Speisen kombiniert werden.

TRINKTEMPERATUR 16-17°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Wegen seiner Komplexität kann mir zahlreichen Speisen kombiniert werden.

TRINKREIFE-LAGERUNG

Es lohnt sich einige Jahre liegen lassen. Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).



Edel wie sein Namenspatron, Herzog Nandor Montenuovo, dem zu Beginn des XX. Jahrhunderts ein Teil unseres Gutes gehörte.