

WEIN-INFO

PILLANGO 2006 (PI)

WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Pillango und Mandolas Lagen

Süd-Westliche und südliche Richtung.

Der Schmetterling (pillangó) ist das Symbol der Metamorphose: er ist fähig sich so zu erneuern, dass jedes Mal ein Individuum geboren wird. So wie auch Trauben sich verändern wenn sie zu Wein werden.

BODEN

Löss und Ton auf Kalkablagerungen

ANLAGE

Gepflanzt in 1995

Pflanzdichte: 3m x 1m

WEINLESE

12. Oktober. per Hand in 15 kg Körbe

ERTRAG: 27 hl/Ha

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Diese Auslese stammt von den Trauben der ältesten **Merlot**-Anlage der Pillangó-Lage und steht für die besten Werte dieses Anbau-Gebietes. Wir lesen schon lange an der 1995 bepflanzten Pillangó-Lage herrliche Merlot-Trauben. 2006 entschlossen wir uns, diese perfekt gereifte, reiche, charaktervolle Ernte eigenständig abzufüllen.

Die langsame und ausgeglichene Gärung dauerte 30 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: 80% neu, 20% zwei Jahre alt. Die schönsten Fässer wurden selektiert und selbstständig als PILLANGO abgefüllt.

ABGEFÜLLT nach 18 Monaten in Juni 2008.

VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 15,0 %

Säure: 5,9 g/l

Restzucker: 2,8 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



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY



- ☞ Diese Auslese stammt von den Trauben der ältesten Merlot-Anlage am Villanyer Pillango (Schmetterling) Lage
- ☞ Der Schmetterling (Pillango) ist das Symbol der Metamorphose
- ☞ Die Lage verleiht dieser Wein ein entschiedenes, markantes Gesicht
- ☞ Voll und konzentriert - dennoch intensiv und lebendig
- ☞ Vielfältiges Bouquet und reiche, nachhaltige Geschmacksnoten
- ☞ Seine Fruchtigkeit ist von getrockneter Sauerkirschen, Dörrpflaumen und Brombeeren bestimmt
- ☞ Vervollständigt durch Noten von Kakaobohnen, Minze und Grillage
- ☞ Schöner langer Nachhall
- ☞ Dieser Wein verdient einen Platz in jeder Weinsammlung!

CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabó

KOSTNOTIZ Jahrgang 2006

Der SCHMETTERLING (PILLANGÓ) zeigt hier entgegen dem bisher bekannten eher weiblichen Charakter des Merlot sein entschiedenes, markantes Gesicht. Sein intensiver lebendiger Charakter entsteht vor allem durch die Note getrockneter Sauerkirschen, roter Preiselbeeren, Pflaumen und Brombeeren, die durch die Noten von Kakaobohne, Minze und Grillage vervollständigt werden. Sein schöner Abgang verabschiedet sich mit der Würze der Fassreifung.

TRINKTEMPERATUR 17-18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu empfehlen zu kräftige Küche, markante Fleischgerichte, wie Großwildbraten, pikant garniert zB. mit Waldfrüchten oder sogar Schwarze Schokoladen.

TRINKREIFE-LAGERUNG

Dieser Wein verdient einen Platz in jeder Weinsammlung für lange Flaschenreife!

Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).

ANERKENNUNGEN

Pannon Weinwettbewerb –

Top Wein

Weinwettbewerb Villány - Gold



Der Schmetterling ist ein Wunder der Natur, das Symbol für Schönheit, Metamorphose und die Seele.