

WEIN-INFO

PINOT NOIR 2007

WEINGEBIET

Villány, Südwest-Ungarn

LAGE

Gombas, Östliche Lage

Varerdo, Westliche Lage

BODEN

Löss und Ton auf kalkigem Grund

ANLAGE

Gepflanzt in 2001 und 2003

Pflanzdichte: 1,8 x 0,8 m

JAHRGANG 2007

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

23-26- August, per Hand in 15 kg Körbe.

ERTRAG: 37 hl/Ha

WEIN-ANALYTIK

Alkohol: 13,65 %

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 0 g/l

WEINBEREITUNG-REIFUNG

Die Ernte der einzelnen Anlagen haben wir separat verarbeitet. Die geschonten Reben kommen nach Abbeeren und ohne Maischen in den offenen Holzwannen. Hier erfolgt die Gärung: kalte Mazeration dauerte 5 Tage bei 8-12 °C, die komplette Maischengärung dauerte 13-17 Tage. Die Extraktion haben wir am Anfang mit Hilfe von geschlossenen Umpumpen durchgeführt und dann nach alter Tradition mit den Füßen gestampft. Die Apfelmilchsäuregärung und Reifung fanden in den Fässern (sanft und mittel-getoastet) statt. Die 225 l Fässer wurden aus ungarischem Eichenholz. Alter: 1/3 neu, 1/3 ein Jahr alt, 1/3 zwei Jahre alt.

ABGEFÜLLT nach einem Jahr Fassreifung in September 2009.



- ☞ Dieser Wein überzeugt nicht durch seiner Vollmundigkeit, sondern durch seine Raffinesse und Feinheit
- ☞ Aufregende Sorte – schönste aber jedoch schwerste Herausforderung in unserem Weingarten
- ☞ Kann Mittelmäßigkeit nicht leiden, nicht am Rebstock und auch nicht im Weinkeller
- ☞ Unübertrefflicher Eleganz und Vielfältigkeit
- ☞ Charakteristischen seidigen Säuren und milde Tanninen

CHEFWINZER: Istvan, Ipacs Szabo

KOSTNOTIZ Jahrgang 2007

Purpur Farbe mit Rubinroter Glanz. Der warme Duft ist mit Fruchtigkeit gefüllt, erinnernd an Cassis, ergänzt mit Würze der weißen Pfeffer, Zeder und Bourbon Vanille.

Ausgewogener Wein mit guter Struktur und mit reichen, harmonischen Geschmack. Die würzigen Tannine verschmelzen in die intensive Welt der saftigen roten Früchte.

(Jean-Pierre Confuron)

TRINKTEMPERATUR: 15°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Wegen seiner Komplexität ermöglicht er wunderbare Kombinationen mit Rindfleisch oder rote Früchte Suppen und auch Schokoladen Desserts.

TRINKREIFE-LAGERUNG

Wir empfehlen diesen Wein für lange Kellerreife. Bei der Flaschenreifung verändert sich das Aromabild und es entfaltet sich das Bukett des Pinot Noir. Die Flaschen müssen dunkel und liegend gelagert werden bei konstanter Temperatur (optimal ist ca. 13°C).

VERPACKUNG

12er Karton • 600 Flaschen / Palette

KONTAKT

Vilyan Weingut und Kellerei

Telefon: +36-72/579-721

Fax: +36-72/579-702

E-mail: shop@vilyan.hu

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

www.vilyan.hu



VILLÁNYI BORVIDÉK DHC VILLÁNY

Das ist ein Wein für ein echter Gourmand!