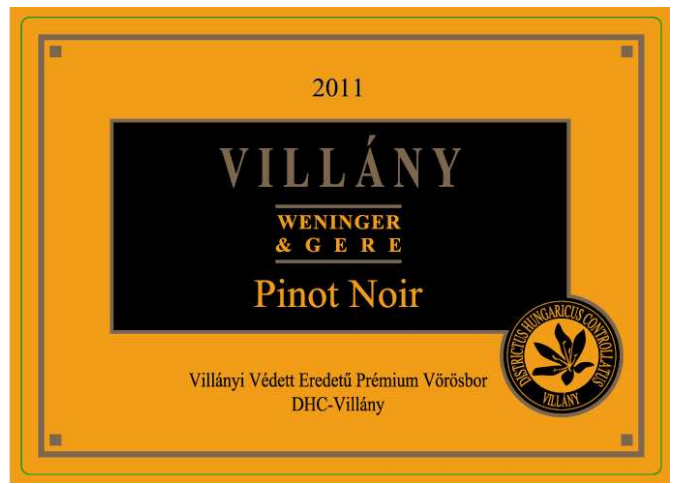


PINOT NOIR

Villányi védett eredetű prémium vörösbor
DHC-Villány
2011

**NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)**

<http://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2014/02/pinot-noir-2011.jpg>



Alapadatok

| | |
|------------------------|---|
| Évjárat: | 2011 |
| Évjárat értékelés: | <p>A tél hideg volt és viszonylag hosszú. Áprilistól gyönyörű napsütéses időnk volt, egészen júliusig, amikor hűvösebb idő és több csapadék volt a jellemző. Ekkor sem tartósan esett, hanem inkább egyszerre nagyobb mennyiségben, felhőszakadás formájában. Augusztus elejétől-közepétől már ismét szép nyári idő volt nagyon magas hőmérséklettel. Ez az idő kitartott egészen a szüret végéig, október első feléig. Végig szinte igazi nyári idő volt 25-28 fokos hőmérséklettel, csapadék nélkül. A szőlő egész évben nagyon szépen fejlődött, gyönyörű vitalitást mutattak az ültetvények, talán eddigi legszebb formájukat hozták.</p> |
| Szőlőfajta: | 100% Pinot noir |
| Termőhely: | Villány |
| Dűlő: | Ördögárok |
| Tőkék életkora (év): | 7 |
| Tőke/hektár: | 7200 |
| Töketerhelés: | 25 hl/ha |
| Művelésmód: | Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke |
| Szüret időpontja: | Szeptember közepe |
| Borkészítés: | Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt kb. 10 napig. A biológiai almasav-bontás, pedig már fahordóban. Második töltésű barrique hordóban érlelődött 10 hónapig. |
| Alkoholtartalom: | 13,5 % V/V |
| Cukormentes extrakt: | 29,6 g/l |
| Savtartalom: | 5,4 g/l |
| Maradékcukor-tartalom: | 1,7 g/l |
| Forgalomba kerülés: | 2014. február |
| Borleírás: | <p>Jellegzetesen „pino-s” közepes test, mély bordó árnyalattal. Érett édes aromák; vanília és meggy keverednek első illatoláskor. Finom minerális, földes gombás jegyek a háttérben, kibontakozó kakaós-fahéjas zamatokkal, melyeket piros, fekete és erdei bogyósok kavalkádja telt kortyként kíséri kóstoláskor. Savai határozottak, a tanninok még fiatalosak, lecsengése hosszú. Mindezek egy komplex, elegáns és mégis kedves jelleget mutató Pinot Noir-t tárnak elénk.</p> |
| Apelláció: | DHC-Villány, Premium |
| Érettségi állapot: | Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspontját várhatóan kb. 2017-2018 körül éri el. |



Basic data:

| | |
|---------------------------|---|
| Vintage: | 2011 |
| Vintage evaluation: | Winter was cold and relatively long. From April we had a beautiful sunny weather until July, when colder weather and more rain were dominant. It didn't fall permanently but in great quantities at once as rainstorms. From the beginning and mid August we had nice summer weather again with really high temperature. This weather lasted until the end of the harvest which was in the first half of October. All along we had summer weather with 25-28 degrees without rain. The grape developed nicely in the whole year, the plantations showed extreme vitality, maybe they brought their best so far. |
| Variety: | 100 % Pinot Noir |
| Place of origin: | Villány |
| Vineyard: | Ördögárok |
| Age of the vines (years): | 7 |
| Vines/hectare: | 7.200 |
| Yield: | 25 hl/ha |
| Method of cultivation: | Middle cordon; 230 x 120 twin vines |
| Harvest time: | Mid September |
| Vinification: | Alcoholic fermentation happened in steel tanks for cca. 10 days and the malolactic fermentation in barrels. Aged in 2nd filled barrique for 10 months. |
| Alcohol content: | 13,5 % V/V |
| Sugar free extract: | 29,6 g/l |
| Acidity: | 5,4 g/l |
| Residual sugar: | 1,7 g/l |
| Available since: | February 2014. |
| Characteristics: | Typically „pinot” middle body, deep bourdon colour. Sweet, ripe aromas; vanilla and sour cherry mix at the first nose. In the background fine mineral, fungal-earthly marks with opening cocoa-cinnamon gusts, which are accompanied by a complex forest berry cavalcade with red and black berries in a full sip when tasting. Its acids are certain, the tannins are youthful, the aftertaste is long. All these show a complex, elegant and still kind Pinot Noir. |
| Appellation: | DHC-Premium |
| Ripeness: | Well drinkable even now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2017-2018. |