

SOLUS MERLOT

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

DHC-Villány

2009

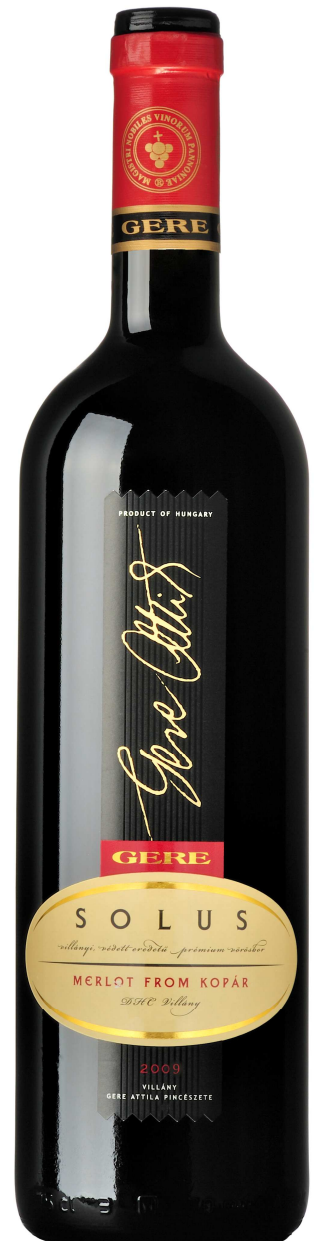
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>

HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB) >>>

<http://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2015/02/solus-2009.jpg>

Alapadatok

| | |
|-------------------------------|---|
| Évjárat: | 2009 |
| Évjárat értékelés: | Szép évjárat, melyben azért voltak kihívások is. Tavasszal és kora nyáron elég sok csapadék esett, néha felhőszakadással és jégesővel tarkítva. A nyár napos, meleg volt. Ezt koronázta meg egy gyönyörű, őszi napsütéses szüreti időszak. Kiegyensúlyozott, szép évjárat született. |
| Szőlőfajta: | 100% Merlot |
| Termőhely: | Villány |
| Dűlő: | Kopár |
| Tőkék életkora (év): | 7-13 |
| Tőke/hektár: | 7.200 |
| Tőketerhelés: | 25 hl/ha |
| Művelésmód: | Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke |
| Szüret időpontja: | Október eleje |
| Borkészítés: | Az alkoholos erjesztés nagy fakádban, az almasavbontás pedig fahordóban történt. A bor új barrique hordóban (100% magyar) érlelődött 16 hónapig. |
| Alkoholtartalom: | 14,5 % V/V |
| Cukormentes extrakt: | 34,5 g/l |
| Savtartalom: | 4,7 g/l |
| Maradékcukor-tartalom: | n.d. |
| Forgalomba kerülés időpontja: | 2015. |
| Borleírás: | Minerális, édes vaníliás aromákkal indít, majd kitölti a poharat a kakaó, az étcsokoládés aszalt szilva, és a ribiszke. Húsos, összetett zamatok, melyben a barrique hordó tudatos használata, a terroir és az érett, egészséges alapanyag gyümölcsössége alkotnak egészet. Fiatal korának köszönhetően a tanninok még élénken jelen vannak, de nem fedik el a bor sokrétű aromavilágát. Telt és összetett bor, hosszú lecsengéssel és érlelési potenciállal. |
| Apelláció: | DHC-Villány, Prémium |
| Érettségi állapot: | Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2018-2019 körül éri el. |



Basic data:

| | |
|---------------------------|--|
| Vintage: | 2009 |
| Vintage evaluation: | Nice vintage, which had some challenges as well. In spring and early summer there was fairly much rainfall, sometimes even with rainstorm and hail. The summer was sunny and warm. That was even crowned with a beautiful autumn weather with a lot of sunshine during harvest time. A very balanced nice vintage was born. |
| Variety: | 100 % Merlot |
| Place of origin: | Villány |
| Vineyard: | Kopár |
| Age of the vines (years): | 7-13 |
| Vines/hectare: | 7.200 |
| Yield: | 25 hl/ha |
| Method of cultivation: | Middle cordon; 230 x 120 twin vines |
| Harvest time: | Early October |
| Vinification: | The fermentation happens in big wooden vats, and the malolactic fermentation is done in wooden barrel. The wine was aged in new barrique barrels (100% Hungarian) for 16 months. |
| Alcohol content: | 14,5 % V/V |
| Sugar free extract: | 34,5 g/l |
| Acidity: | 4,7 g/l |
| Residual sugar: | n.d. |
| Available since: | 2015. |
| Characteristics: | It starts with mineral, sweet vanilla aromas then the glass is filled by cocoa, dried plum with black chocolate, and redcurrant. Meaty, complex gusts, in which the deliberate barrique usage, the terroir and the ripe, healthy grape's fruitiness make the whole. Due to its youngness the tannins are vigorous, but do not cover the wine's various aromas. Full and complex wine, with long aftertaste and ageing potential. |
| Appellation: | DHC-Premium |
| Ripeness: | Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2018-2019. |