

# CUVÉE PHOENIX

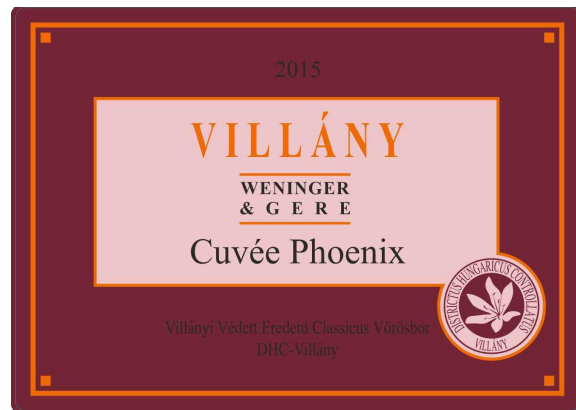
Villányi védett eredetű classicus vörösbor

DHC-Villány

2015

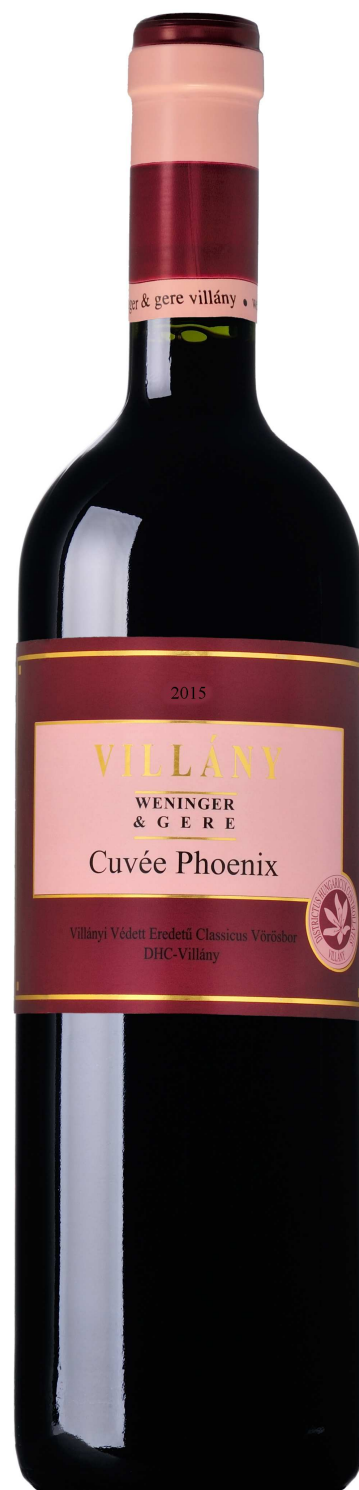
**NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>  
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)**

<http://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2017/04/phoenix-cuvee-2015.jpg>



## Alapadatok:

Évjárat:	2015
Évjárat értékelés:	A metszési munkák már január közepére befejeződtek, az enyhe tél pedig elősegítette a korai rügyfakadást. Bár februárban kissé lehűlt az idő, márciustól júliusig fokozatosan és folyamatosan emelkedett a nappali hőmérséklet, ami mellett a havi csapadékátlag kiegyensúlyozott maradt. A gyümölcsök szépen fejlődtek, és augusztus 11-én, az átlagnál korábban megkezdődött a szüret. Minden leszedett alapanyag ép, és egészséges volt, a hordóba kerülő tételek minőségét pedig még az októberi esőzés sem befolyásolta. Az elmúlt évek egyik legszebb és legkiegyensúlyozottabb évjáratát tudhatjuk magunk mögött, mely mind mennyiségben és minőségben is kiemelkedőt eredményezett.
Szőlőfajta:	Cabernet Franc, Pinot Noir, Kékfrankos, Merlot, Syrah
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	18-33
Tőke/hektár:	5.400
Tőketerhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	2015 szeptember eleje – október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. A Cabernet másod-, harmadtöltésű barrique hordóban; a többi fajta nagy ászokhordóban érlelődött 12 hónapig.
Alkoholtartalom:	13 % V/V
Cukormentes extrakt:	28,3 g/l
Savtartalom:	5,2 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,2 g/l
Forgalomba kerülés:	2017. április
Borleírás:	Élénk, fiatalos bordó árnyalat és közepes testre utaló mélység mutatkoznak a pohárban. Illatában pörkölt jegyek, érett és túlérett gyümölcsök, cseresznye, szamóca, szeder, pici fekete borssal fűszerezve. Ízében piros és fekete bogyósok kavalkádja, feszes tanninok, elegáns savak. Remek egyensúlyú elegáns bor gazdag lecsengéssel.
Apelláció:	DHC-Villány, Védett eredetű Classicus bor
Érettségi állapot:	Jelen állapotában jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2019-20 körül éri el.



## Basic data

Vintage:	2015
Vintage evaluation:	The pruning ended by mid January, and the mild winter helped the early gemmation. Though the weather cooled down a bit in February, the daily temperature gradually and continuously increased from March to July. The monthly rainfall average remained balanced. The fruits developed nicely, and the harvest started on 11 <sup>th</sup> August – earlier than the average. All harvested fruit were unharmed and healthy. The quality was not influenced by the rainfalls in October. We had one of the most beautiful and balanced vintage of the past years, which brought prominent both in quality and quantity.
Variety:	Cabernet Franc, Pinot Noir, Kékfrankos, Merlot, Syrah
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy, Ördögárok
Age of the vines (years):	18-33
Vines/Hectare:	5400
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest:	Beginning of September – Mid-October 2015
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks and malolactic fermentation in barrels. The Cabernet was aged in used barriques, the other varieties in big barrels for 12 months.
Alcohol content:	13 % V/V
Sugar free extract:	28,3 g/l
Acidity:	5,2 g/l
Residual sugar:	1,2 g/l
Available since:	April 2017
Characteristics:	Alive, youngish bourdon hue and depth refers to mid body are shown in the glass. In its nose: toasted marks, ripe and overripe fruits, cherry, strawberry, mulberry spiced with some pepper. In its taste: cavalcade of red and black berries, tight tannins, elegant acids. An elegant wine with excellent balance with rich aftertaste.
Appellation qualification:	DHC-Villány, Classicus
Ripeness:	Well drinkable now, but it reaches its peak in ca. 2019-20.