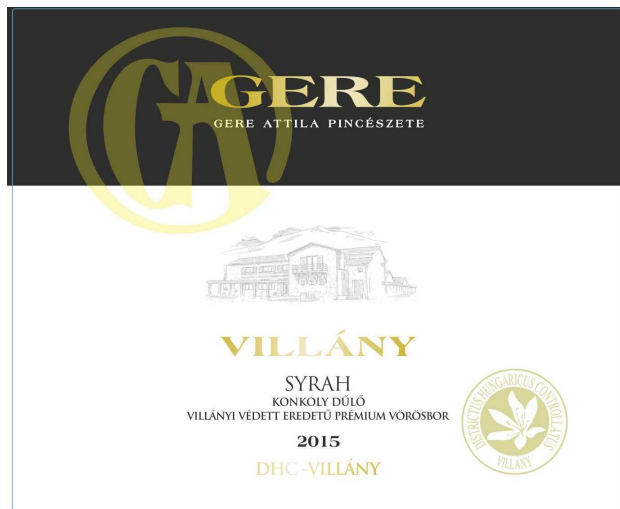


SYRAH

Villányi védett eredetű prémium vörösbor
DHC-Villány
2015

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

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2017/06/syrah2015.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 legjobb és legkiegyensúlyozottabb évjáratát tudhatjuk magunk mögött, mely mind mennyiségben és minőségben is kiemelkedőt eredményezett.
Szőlőfajta:	100% Syrah
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Konkoly dűlő
Tőkék életkora (év):	12
Tőke/hektár:	7.200
Tőkesterhelés:	30 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, a biológiai almasav-bontás pedig fahordóban. Másodiktöltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	13,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	32,8 g/l
Savtartalom:	6,2 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1.5 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2017. május
Borleírás:	Mély, bíbor árnyalat, fiatalos reflexekkel. Illatában fahéj, marcipán, fekete ribizli és árnyalatnyi mineralitás. Az érett gyümölcsöket némi borsosság és a hordófűszerek egészítik ki és teszik teljessé. Kóstolva lágy tanninok és robosztus szerkezet utalnak a bor tartalékaira.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcstát várhatóan kb. 2023-2025 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 th 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:	100 % Syrah
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Konkoly slope
Age of the vines (years):	12
Vines/hectare:	7.200
Yield:	30 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	Beginning of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks, and malolactic fermentation in barrels. Aged in 2 nd filled barriques for 16 months.
Alcohol content:	13,5 % V/V
Sugar free extract:	32,8 g/l
Acidity:	6,2 g/l
Residual sugar:	1.5 g/l
Available since:	May 2017
Characteristics:	Deep purple hue with youngish reflexes. In its nose cinnamon, marzipan, blackcurrant and a bit of minerality. The ripe fruits are supplemented and fulfilled by some pepper and barrel spices. When tasting mild tannins and robust structure refer to the reserve of the wine.
Appellation:	DHC-Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2023-2025.