

FEHÉR FRICI 2017

Villányi OEM

NAGY FELBOTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RESOLUTION BOTTLE PHOTO (1,5 MB) >>>

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/01/FRICI-fehér-2017.jpg>



Alapadatok:

Évjárat:	2017
Évjárat értékelés:	Ideális volt ez az év, magas átlaghőmérséklettel, elegendő csapadékkal, és különösebb szélsőségek nélkül. A több éve tartó biológiai növényvédelemnek köszönhetően mostanra a szőlő héja olyan rugalmas és kemény lett, hogy maga is képes már a védekezésre a betegségek ellen, így ezzel sem volt gondunk. Még minket is meglepett az a rendkívüli gyümölcshíz, amit idén a szőlőbogyókban éreztünk, az optimális érettségben szüretelt fürtök mellett ez is okot ad az évjárat boraiban való bizakodásra.
Szőlőfajta:	Királyleányka, Olaszrizling, Sauvignon blanc, Muscat Ottonel
Termőhely:	Siklós, Villány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 32
Tőke/hektár:	5000
Tőketerhelés:	80 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 ikertőke
Szüret időpontja:	Augusztus közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, alacsony hőmérsékleten. A bor nem kap hordós érlelést, hanem frissen kerül palackba. Palackozáskor szén-dioxid hozzáadásával készül.
Alkoholtartalom:	11,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	20,6 g/l
Savtartalom:	5,8 g/l
Maradék cukor-tartalom:	2,4 g/l
Forgalomba kerülés:	2018. január
Borleírás:	Telt, szalmasárga árnyalat a pohárban. Illatában körte, friss szőlő, virágos jegyek. Kóstolva könnyed ámde zamatgazdag korty, melyben finom széndioxid buborékok kíséretében zöldalma és csalános jegyek egészítik ki illatában domináns aromavilágot.
Apelláció:	Villányi OEM
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg. Aperitívként különösen ajánlott.



Basic data

Vintage:	2017
Vintage evaluation:	The year was ideal with high average temperature, sufficient rain, and without extremities. Thanks to the organic pest control we apply for years the skin of the grape became so flexible and hard, that the grape itself is able to protect against pests so we had no problem with this either. Even we were surprised by that extreme fruit flavour we felt in the grape berries. Beside the optimally ripe bunches we harvested this also gives confidence in the wines of this vintage.
Variety:	Olaszrizling, Királyleányka, Sauvignon blanc, Ottonel muskotály
Place of origin:	Siklós, Villány
Vineyard:	-
Age of the vines (years):	32 as average
Vines/hectare:	5000
Yield:	80 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid August
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low temperature. The wine gets no barrel aging, it is freshly bottled. Fine carbon dioxide is added at the time of bottling.
Alcohol content:	11,5 % V/V
Sugar free extract:	20,6 g/l
Acidity:	5,8 g/l
Residual sugar:	2,4 g/l
Available since:	January 2018
Characteristics:	Full, straw-yellow hue in the glass. In the nose: pear, fresh grape, flowers. Light, but aroma-rich sip when tasting in which fine carbon dioxide bubbles, green apple and nettle marks amend the dominant scent aromas.
Appellation:	Villányi OEM
Ripeness:	Its strength is fruitiness therefore we suggest to drink it fresh. Especially recommended as aperitif.