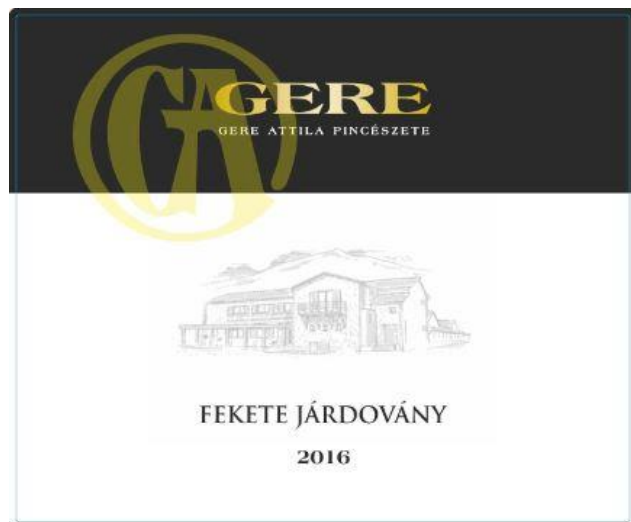


# FEKETE JÁRDOVÁNY

Földrajzi jelzés nélküli vörösbor  
2016

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

[https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/04/fekete-jardovany\\_2016.jpg](https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/04/fekete-jardovany_2016.jpg)



## Alapadatok:

Évjárat:	2016
Évjárat értékelés:	2016-ban a tél az előző kettőhöz hasonlóan szokatlanul enyhe volt. Az április és a szeptember hónapok szárazabbak voltak, de az év során, néhány alkalommal rövid idő alatt jelentős mennyiségű csapadék is hullott. Az egész éves növényvédelem tartogatott ugyan kihívásokat, de eredményes volt. A szüreti időszak jó időjárási körülmények között zajlott le, a szürettel október 20-án végeztünk. A fajtákat összességében jó érettségi és egészségi állapotban, jó cukor-sav egyensúllyal, kedvező íz- és aromaanyagokkal szüretelhattük. Az új borokat kóstolva igen bizakodóak vagyunk a 2016-os évjáratot illetően.
Szőlőfajta:	100% fekete járdovány
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	10-12
Tőke/hektár:	7200
Töketerhelés:	0,5-1kg/tőke
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 ikertőke
Szüret időpontja:	2016. október
Borkészítés:	10 hónapot töltött másodtöltésű barik hordóban.
Alkoholtartalom:	14 % V/V
Cukormentes extrakt:	31,8 g/l
Savtartalom:	5,6 g/l
Maradék cukor:	1,6 g/l
Forgalomba kerülés:	2018. március
Borleírás:	Málna, meggy, virágos és finom hordós jegyek. Illatában főleg fanyarabb gyümölcsök dominálnak, leheletnyi kakaós-kávés aroma kíséretében. Kóstolva szép egyensúlyt mutat, kellemes savérzet és finom tanninok egészítik ki az ízérzetet. A fajtára jellemző intenzív gyümölcsösség és feszes szerkezet jellemzi, melyeknek köszönhetően már most nagyon kellemes, de évek múlva is egy igazán izgalmas tételt kóstolhatunk.
Apelláció:	Földrajzi jelzés nélküli vörösbor.
Érettségi állapot:	Már most szép tétel, de pár év érlelés még kifinomultabbá teheti.



## Basic data

Vintage:	2016
Vintage evaluation:	In 2016 – similarly to the previous two - winter was unusually gentle. April and September were drier months but during the year in some cases considerable rain fell in short time. The annual pest control had challenges but was effective. The harvest was done under good weather circumstances, we finished on 20 <sup>th</sup> October. We could pick the varieties ripe, healthy, with good sugar-acid balance and with advantageous gust and aroma characteristics. When tasting the new wines we are really optimistic about 2016 vintage.
Variety:	100% fekete járdovány
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy, Ördögárok
Age of the vines (years):	10-12
Vines/hectare:	7200
Yield:	0,5-1kg/vine
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	October 2016
Vinification:	10 months in 2 <sup>nd</sup> filled barriques.
Alcohol content:	14 % V/V
Sugar free extract:	31,8 g/l
Acidity:	5,6 g/l
Residual sugar:	1,6 g/l
Available since:	March 2018
Characteristics:	Raspberry, sour cherry, flowery and fine barrel marks. In its nose mostly more acrid fruits dominate, with a hint of cocoa-coffee aroma. It has nice balance when tasting, supplemented by pleasant acids and fine tannins. It is characterized by intense fruitiness and tight structure which are typical for the variety. Thanks to these it is very enjoyable even now, but after some years we can taste a very interesting item.
Appellation:	Wine without geographic appellation.
Ripeness:	Well drinkable now, but can be aged for some more years.