

SOLUS MERLOT

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

DHC-Villány

2013

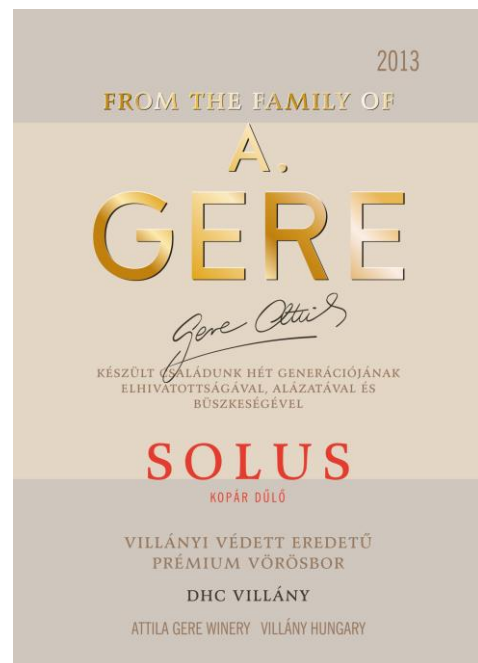
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>

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

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/04/GERE_Solus.jpg

Alapadatok

Évjárat:	2013
Évjárat értékelés:	Az év nagyon kedvezően indult: télen elegendő csapadék hullott, és ezáltal kellő tartalékok keletkeztek a talajban. A tavasz egy esősebb májusi hónappal zárult, utána pedig egy kifejezetten szép, napos, meleg és igen száraz nyár következett. Az ültetvények nagyon szépen fejlődtek, üdék és vitálisak voltak. A szüreti időszak időjárása is kedvezően alakult, és mindent kellő érettséggel tudtunk leszüretelni. Ígéretes évjárat, szép gyümölcsösséggel.
Szőlőfajta:	100% Merlot
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár
Tőkék életkora (év):	11-17
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:	32,3 g/l
Savtartalom:	5 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,4 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2018.április
Borleírás:	Csipkebogyó, érett szilva, mineralitás, kakaós jegyek a pohárban. Kóstolva rendkívül gazdag gyümölcsösség jellemzi, finom savéret és puha tanninok kíséretében. Ízében a hordófűszerek szépen integrálódtak a bor eredendő aromáinak teret engedve, melyben frissesség mellett már aszalt jegyek is felfedezhetőek. Nagy bor, mely már most nagyon sokat mutat magából.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2022-2023 körül éri el.



GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.

e-mail: pinceszet@gere.hu

web: www.gere.hu

Tel:
Kopár Borklub:

Basic data:

Vintage:	2013
Vintage evaluation:	The year started very favorably: during winter sufficient quantity of rainfall came and by this adequate reserves arose in the soil. Spring ended with a rainy May and then a really nice, sunny, hot and very dry summer followed. The plantations developed very nicely, were fresh and vital. The weather of the harvest period was also favorable and we managed to harvest everything with adequate ripeness. Promising vintage with nice fruitiness.
Variety:	100 % Merlot
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Kopár
Age of the vines (years):	11-17
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:	32,3 g/l
Acidity:	5 g/l
Residual sugar:	1,4 g/l
Available since:	April 2018.
Characteristics:	Rosehip, ripe plum, minerality, cocoa marks in the glass. Extreme fruitiness when tasting accompanied by fine acids and soft tannins. The barrel spices nicely integrated in the taste letting ahead the original aromas of the wine. Beside of freshness some dried marks also appear. Great wine which shows a lot of itself even now.
Appellation:	DHC-Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reach its peak expectedly cca. 2022-2023.