

SYRAH

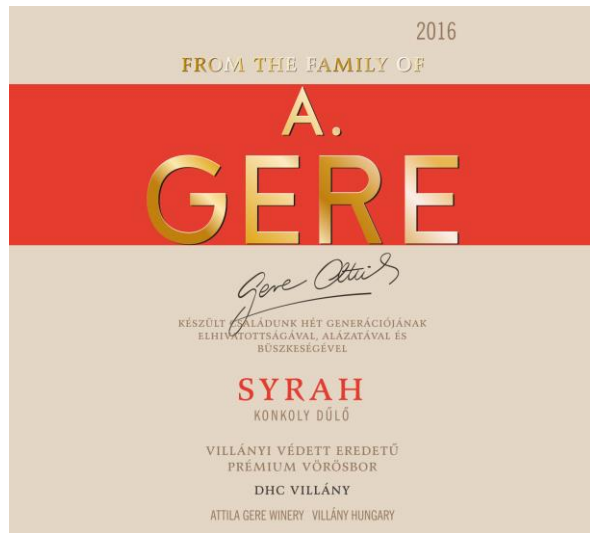
Villányi védett eredetű prémium BIO vörösbor
DHC-Villány
2016

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

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/05/syrah.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% Syrah |
| Termőhely: | Villány |
| Dűlő: | Konkoly dűlő |
| Tőkék életkora (év): | 13 |
| Tőke/hektár: | 7.200 |
| Tőketerhelés: | 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: | 14 % V/V |
| Cukormentes extrakt: | 30,1 g/l |
| Savtartalom: | 5,6 g/l |
| Maradékcukor-tartalom: | 1 g/l |
| Forgalomba kerülés időpontja: | 2018. május |
| Borleírás: | Intenzív gyümölcsaromák és árnyalatnyi hordós jegyek mutatkoznak a pohárban. Illatában fekete bogyósok és borsosság, pörkölt vanília, finom sós aromákkal fűszerezve. Kóstolva a gyümölcsérzet előtérbe kerül, főleg fekete ribizli és meggy, melyeket érett tanninok kísérek. |
| Apelláció: | DHC-Villány, Prémium |
| Érettségi állapot: | Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspontját várhatóan kb. 2024-2026 körül éri el. |



Basic data:

| | |
|---------------------------|--|
| Vintage: | 2016 |
| 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): | 13 |
| 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: | 14 % V/V |
| Sugar free extract: | 30,1 g/l |
| Acidity: | 5,6 g/l |
| Residual sugar: | 1 g/l |
| Available since: | May 2018 |
| Characteristics: | Intense fruits aromas, and a hint of barrel marks in the glass. In its nose: black berries and pepper, toasted vanilla spiced with fine salty aromas. The fruit taste steps in the front when tasting: mainly blackcurrant and sour cherry, which are accompanied by ripe tannins. |
| Appellation: | DHC-Premium |
| Ripeness: | Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2024-2026. |