

CABERNET SAUVIGNON

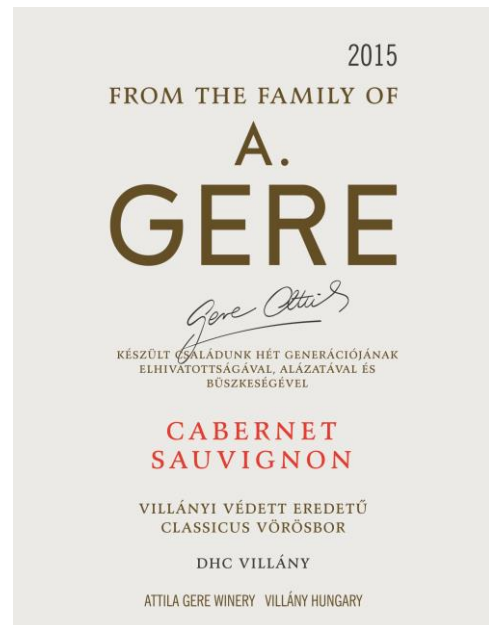
Villányi védett eredetű classicus vörösbor

DHC-Villány

2015

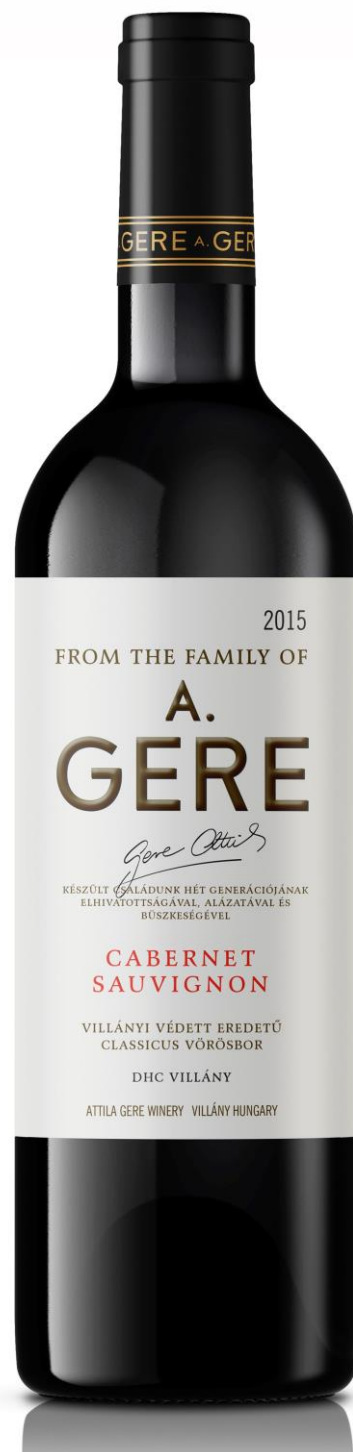
**NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)**

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/05/cas2015.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 csapadékatlag 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 legszebb és legkiegyensúlyozottabb évjáratát tudhatjuk magunk mögött, mely mind mennyiségben és minőségben is kiemelkedő eredményezett.
Szőlőfajta:	100% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	19-34
Tőke/hektár:	5.400
Tőketerhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. 80%-a nagy (25-50hl) ászokhordóban, 20%-a másod-, harmadtöltésű barrique-ban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	13 % V/V
Cukormentes extrakt:	29 g/l
Savtartalom:	4,9 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,5 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2018. május
Borleírás:	Közepes testű élénk bíbor árnyalatú vörösbor. Illatában cigánymeggy, fekete ribizlivel és szárocás jegyek, melyeket a nagyhordós érlelés finom fűszeressége egészít ki. A gyümölcsök érettek, kóstolva bársonyosság, kerek savak és finom tanninok jellemzik.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2021-2022 körül éri el.



GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.
e-mail: pinceszet@gere.hu

web: www.gere.hu

Tel.: 06 72 492 839
Kopár Borklub: borklub@gere.hu

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 % Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	19-34
Vines/hectare:	5.400
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks, and malolactic fermentation in barrels. Aged in barrel: 80% big ones (25-50 hl) and 20% in used barriques for 16 months.
Alcohol content:	13 % V/V
Sugar free extract:	29 g/l
Acidity:	4,9 g/l
Residual sugar:	1,5 g/l
Available since:	May 2018
Characteristics:	Medium body red wine with alive carmine hue. Gipsy cherry, blackcurrant and strawberry in its nose supplemented by the fine spiciness of big barrel ageing. The fruits are ripe, silkiness, round acids and fine tannins appear when tasting.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable even now, but it will reach its peak expectedly in 2021-2022.