

OLASZRIZLING

Villányi védett eredetű classicus fehérbor

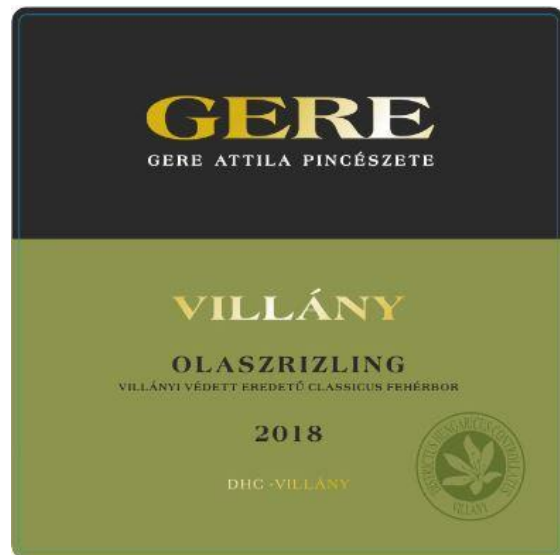
DHC-Villány

2018

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

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

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/11/olaszrizling_2018.jpg



Alapadatok:

Évjárat:	2018
Évjárat értékelés:	Ebben az évjáratban többször találkoztunk szélsőségekkel. Márciusban még a fagyok okoztak károkat, majd áprilisban már meleg, szinte nyári idő köszöntött be. A tavaszi időszak melegebb, szárazabb volt, míg a nyarat záporok tarkították. A szüret a legtöbb fajtánál korábban kezdődött. A fűtök egészségesek, a bogyók íz- és zamatanyagokban gazdagok. Összességében egy jó, kiváló évjáratot zárhatunk.
Szőlőfajta:	100% olaszrizling
Termőhely:	Vokány, Nagyharsány
Dűlő:	-
Tőkéek életkora (év):	35
Tőke/hektár:	5000
Tőketerhelés:	50 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.
Alkoholtartalom:	12 % V/V
Cukormentes extrakt:	20,7 g/l
Savtartalom:	5,1 g/l
Maradécukor:	2,9 g/l
Forgalomba kerülés:	2018. november
Borleírás:	Illatában citrusok mutatkoznak először. Mangó, banán, majd alma, és őszibarack, behélező aromák, melyek kóstoláskor egy szép egyensúlyú kortyban mutatkoznak. Lecsengésében cseppnyi mandula, melyet érett íz és illatjegyek előznek meg, utalnak az alapanyag és az évjárat kiválóságára. Kellemes savérzet és közepesen hosszú lecsengés jellemzik.
Apelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg.



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:	2018
Vintage evaluation:	In this year we faced extremities more often. In March frost caused damages then in April a summer-like weather arrived. Spring was hotter and dryer, summer was rainy. Harvest started earlier at the most varieties. The bunches are healthy, the berries are rich in taste and aromas. On the whole we can close a good, excellent weather.
Variety:	100 % olaszrizling
Place of origin:	Vokány, Nagyharsány
Vineyard:	-
Age of the vines (years):	35
Vines/hectare:	5000
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid August
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low temperatures. The wine gets no barrel aging, it is freshly bottled.
Alcohol content:	12 % V/V
Sugar free extract:	20,7 g/l
Acidity:	5,1 g/l
Residual sugar:	2,9 g/l
Available since:	November 2018
Characteristics:	Citrus appear first in its nose. Mango, banana then apple and peach. Silky aromas which appear in a sip with a nice balance when tasting. A bit of almond in its aftertaste, which is overtaken by ripe taste and scents. These all refer to the excellence of the grape and vintage. Pleasant acids and medium aftertaste.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Its strength is the fruitiness therefore we suggest drinking it fresh.