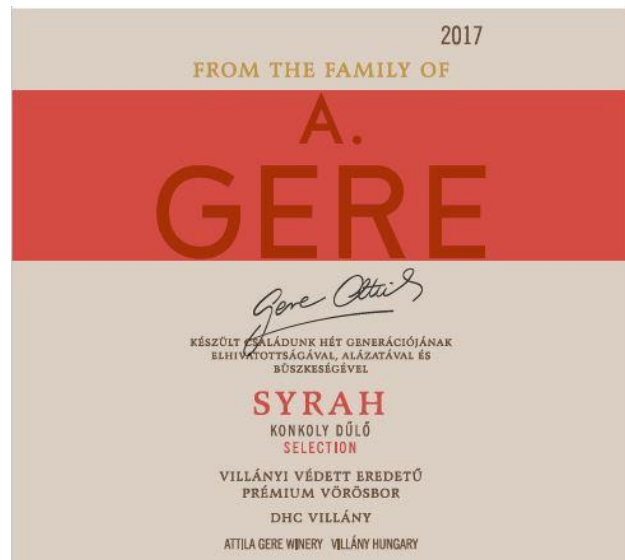


SYRAH

Villányi védett eredetű prémium vörösbor
DHC-Villány
2017

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

https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/02/agere_syrah_2017.jpg



Alapadatok

Évjárat:	2017
Évjárat értékelés:	Ideális volt ez az év, magas átlaghőmérséklettel, elegendő csapadékkal, és különösebb szélsőségek nélkül. A több éve tartó biológiai növényvédelemnek köszönhetően mostanra a szőlő héja olyan rugalmas és kemény lett, hogy maga is képes már a védekezésre a betegségek ellen, így ezzel sem volt gondunk. Még minket is meglepett az a rendkívüli gyümölcsíz, amit idén a szőlőbogyókban éreztünk, az optimális érettségben szüretelt fürtök mellett ez is okot ad az évjárat boraiban való bizakodásra.
Szőlőfajta:	100% Syrah
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Konkoly dűlő
Tőkék életkora (év):	14
Tőke/hektár:	7.200
Töketerhelés:	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:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	32,4 g/l
Savtartalom:	5,1 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,6 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2019. február
Borleírás:	Mélysötétbe hajló lilás reflexek, sűrű bor. Illatában kakaó, fahéj, fekete ribizli és cigánymeggy, kicsi kakukkfűvel. Kóstolva feszes szerkezet és érett gyümölcsaromák jellemzik. Ízében gazdag, apró fekete bogyósok, finom hordófűszerek, egy jó adag fekete borssal a végén. Elegáns savérzet és jó tanninok, egy meleg évjárat íz- és illatjegyeivel és hosszú lecsengéssel. Az évjárat igen kiváló volta miatt, ebben az évjáratban "Selection"-ként kerül forgalomba.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2025-2027 körül éri el.



Basic data:

Vintage:	2017
Vintage evaluation:	The year was ideal with high average temperature, sufficient rain, and without extremities. Thanks to the organic pest control we apply for years the skin of the grape became so flexible and hard, that the grape itself is able to protect against pests so we had no problem with this either. Even we were surprised by that extreme fruit flavour we felt in the grape berries. Beside the optimally ripe bunches we harvested this also gives confidence in the wines of this vintage.
Variety:	100 % Syrah
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Konkoly slope
Age of the vines (years):	14
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:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	32,4 g/l
Acidity:	5,1 g/l
Residual sugar:	1,6 g/l
Available since:	February 2019
Characteristics:	Almost deepdark purple reflections, thick wine. In its nose: cocoa, cinnamon, blackcurrant and gipsy cherry with some thyme. Tight structure and ripe fruit aromas when tasting. Rich in its taste: small blackberries, fine barrel spices, with black pepper at the end. Elegant acids and good tannins with the tastes and aromas of a hot vintage and with long aftertaste. Due to the excellence of the vintage, it bears "Selection" mark.
Appellation:	DHC-Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2025-2027.