

ATHUS CUVÉE

Villányi védett eredetű classicus vörösbor

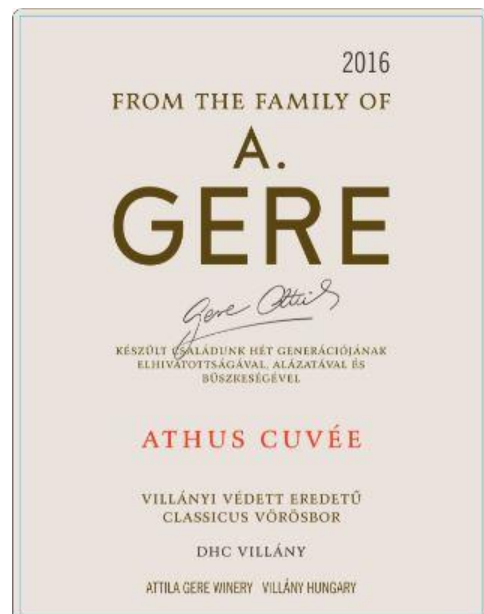
DHC-Villány

2016

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

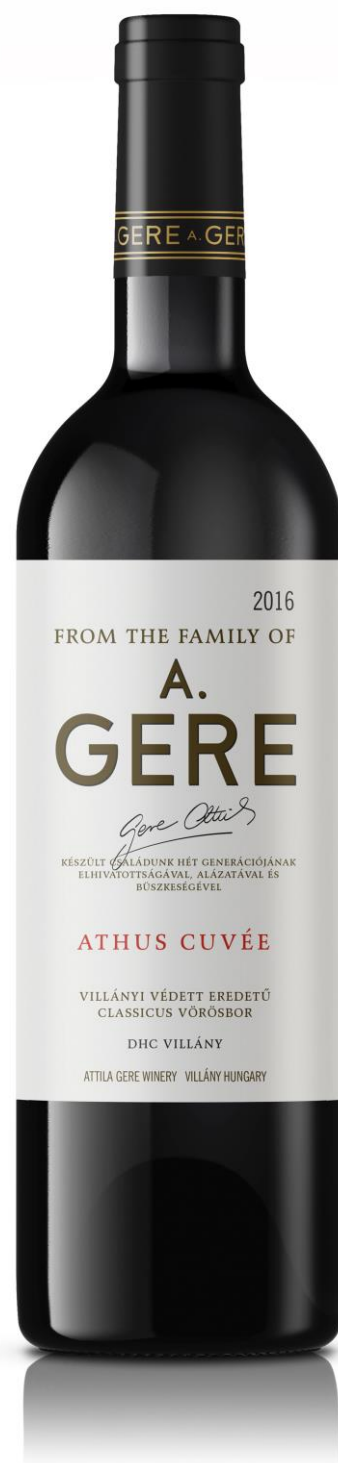
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/03/GERE_Athus_Cuvee_white.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 szüretelhetjük. Az új borokat kóstolva igen bizakodóak vagyunk a 2016-os évjáratot illetően.
Szőlőfajta:	Portugieser, Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah, Merlot
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 32
Tőke/hektár:	5.000
Tőketerhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember közepe - Október eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt. Ezt követően a bor nagy (25-50 hl) ászokhordókban érlelődött 10 hónapot.
Alkoholtartalom:	12,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	28 g/l
Savtartalom:	4,6 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,6 g/l
Forgalomba kerülés:	2019. április
Borleírás:	Cigánymeggy, málna és érett cseresznye, finom hordófűszerek egy könnyed testbe burkolva. Kóstolva a meggyes jegyek dominálnak, melynek jellegét szerkezetileg is követi a bor. Élénk, piros gyümölcs kavalkád, feszes tartás, közepes lecsengés jellemzik.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Nem kifejezetten hosszú érlelésre szánt vörösbor, de 4-5 év potenciállal biztos rendelkezik.



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:	2016
Vintage evaluation:	In 2016 – similarly to the previous two - winter was unusually gentle. April and September were drier months but during the year in some cases considerable rain fell in short time. The annual pest control had challenges but was effective. The harvest was done under good weather circumstances, we finished on 20 th October. We could pick the varieties ripe, healthy, with good sugar-acid balance and with advantageous gust and aroma characteristics. When tasting the new wines we are really optimistic about 2016 vintage.
Variety:	Portugieser, Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah, Merlot
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	32 as average
Vines/hectare:	5.000
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid September, beginning of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks. After this the wine aged in big (25-50hl) barrels for 10 months.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Sugar free extract:	28 g/l
Acidity:	4,6 g/l
Residual sugar:	1,6 g/l
Available since:	April 2019.
Characteristics:	Sour cherry, raspberry and ripe cherry together with fine barrel spices packed in a light body. The sour cherry dominates when tasting and the structure of the wine follows this character. Vigorous, red fruit cavalcade, firm set-up and medium aftertaste.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Not especially a red wine appropriate for long ageing, but it has 4-5 years potential surely.