

SOLUS MERLOT

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

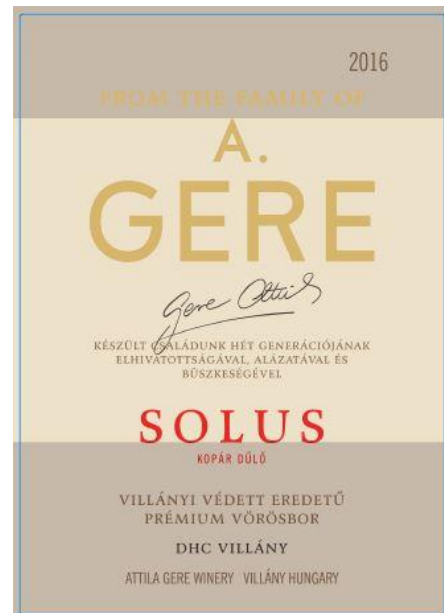
DHC-Villány

2016

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

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

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/02/GERE_Solus_2016_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:	100% Merlot
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár
Tőkék életkora (év):	14-20
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés nagy fakádban, az almasavbontás pedig fahordóban történt. A bor új barrique hordóban (100% magyar) érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	15 % V/V
Cukormentes extrakt:	34 g/l
Savtartalom:	5,5 g/l
Maradék cukor-tartalom:	2,2 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2019 február
Borleírás:	Színe, mozgása és aromaképe mind egy összetett és vastag borról árulkodnak. Először mineralitás és hordós jegyek mutatkoznak, melyek érett szilva és füge aromáit ölelik körül. Fokozatosan nyílik és fekete bogyósok kavalkádja tárul elénk. Kóstolva vibráló, gyümölcsök és kávé-kakaós jegyek, szegfűszeg és némi fahéj van előtérben. Az érett tanninokat szép savak támogatják, a bor pedig hosszú lecsengéssel zár.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2025-2026 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:	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:	100 % Merlot
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Kopár
Age of the vines (years):	14-20
Vines/hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	Early October
Vinification:	The fermentation happens in big wooden vats, and the malolactic fermentation is done in wooden barrel. The wine was aged in new barrique barrels (100% Hungarian) for 16 months.
Alcohol content:	15 % V/V
Sugar free extract:	34 g/l
Acidity:	5,5 g/l
Residual sugar:	2,2 g/l
Available since:	February 2019.
Characteristics:	Its colour, motion and aroma all refer to a complex and robust wine. First minerality and barrel marks appear which encompass the aromas of ripe plum and fig. It opens gradually and opens the cavalcade of black berries. Vibrant fruits, coffee-cocoa, clove and some cinnamon appear when tasting. The ripe tannins are supplemented by fine acids and closes with long aftertaste.
Appellation:	DHC-Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reach its peak expectedly cca. 2025-2026.