

VILLÁNYI FRANC

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

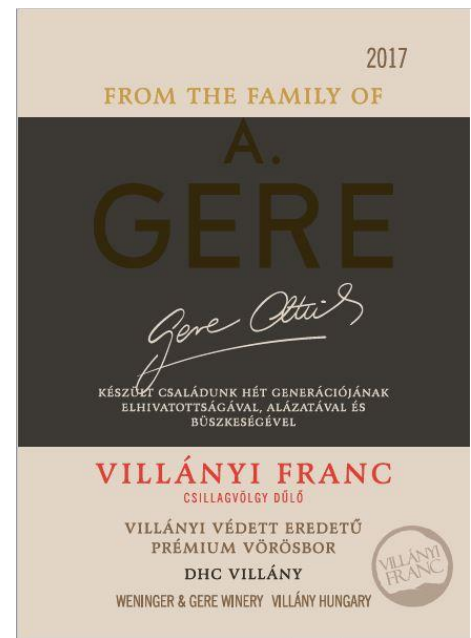
DHC-Villány

2017

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

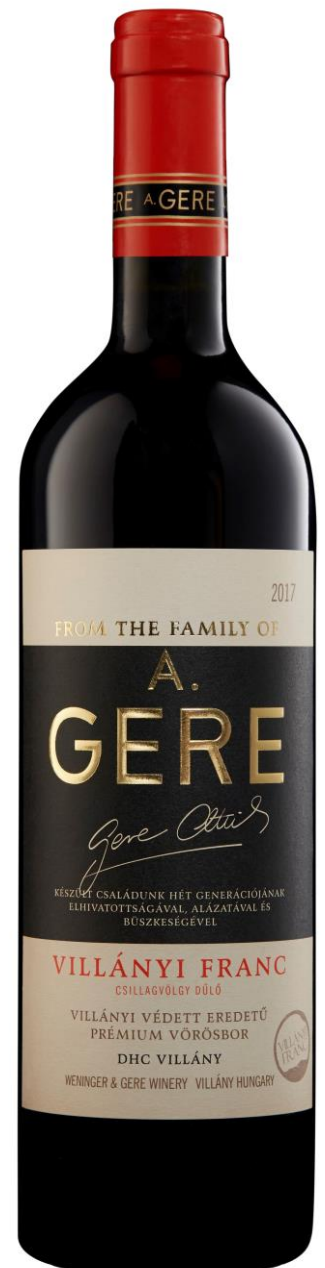
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB) >>>

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/08/VF-CSV-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% Cabernet Franc
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	21-26
Tőke/hektár:	7.200
Tőke/terhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 250 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. 80%-a új, 20%-a másodtöltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14 % V/V
Cukormentes extrakt:	31,5 g/l
Savtartalom:	5,1 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,7 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2019 augusztus
Borleírás:	Élénk bíbor színe még fiatalságára utal, illatában emellett rendkívülit mutat. Fekete szeder és meggy, toastos jegyek, vanília, kávé intenzív összhangban jelentkeznek. Kóstolva puha tanninok, érett gyümölcsök, kávé-kakaós jegyek finom savak kíséretében hosszú lecsengéssel zárják a kortyot. Nagyon gazdag tétel, mely már most sokat sejtet, komoly értékeit viszont több éves érlelést követően fogja megmutatni.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcát várhatóan kb. 2026-2028 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:	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 flavor 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 % Cabernet Franc
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	21-26
Vines/hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 250 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks, and malolactic fermentation in barrels. Aged in barrel: 80% first and 20% second filled barriques for 16 months.
Alcohol content:	14 % V/V
Sugar free extract:	31,5 g/l
Acidity:	5,1 g/l
Residual sugar:	1,7 g/l
Available since:	August 2019
Characteristics:	Its alive carmine colour refers to its young age. But its nose shows extraordinary. Blackberry and sour cherry, toast marks, vanilla, coffee all appear in intensive accordance. Soft tannins, ripe fruits, coca-coffee marks, fine acids when tasting. The sip ends with long aftertaste. Very rich item, which imply a lot even now but will show its serious values after many years of ageing.
Appellation:	DHC-Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2026-2028.