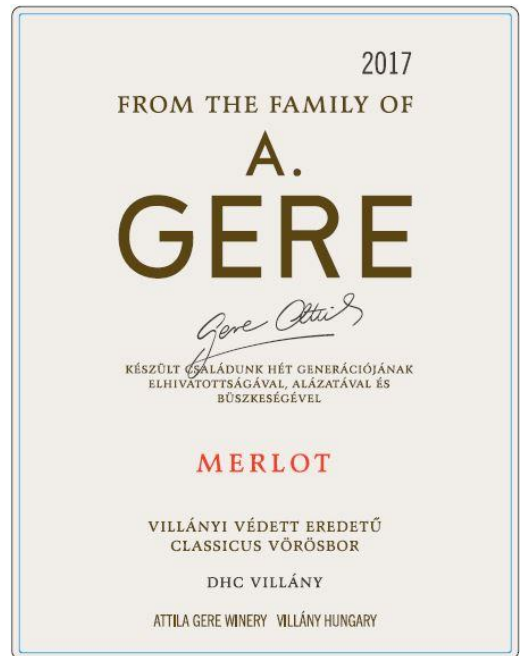


MERLOT

Villányi védett eredetű classicus vörösbor
DHC-Villány
2017

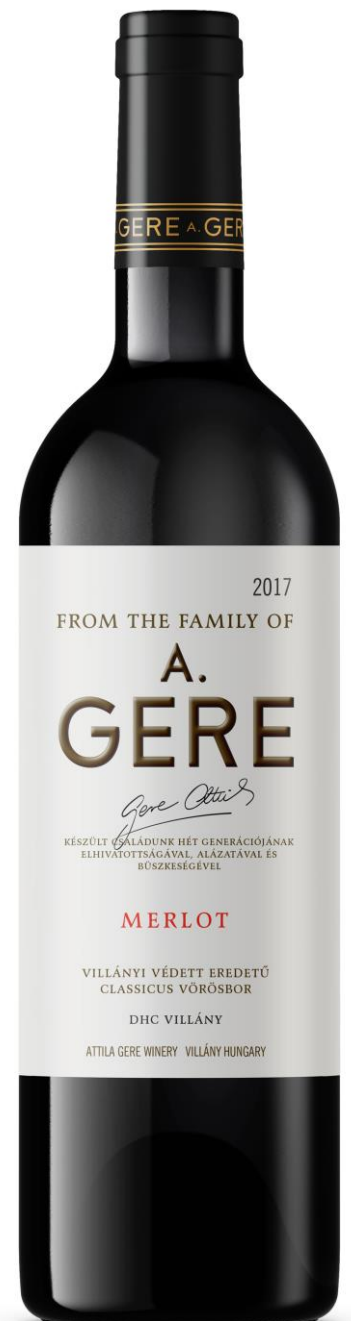
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)

https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/10/merlot_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 gyümölcshíz, amit idén a szőlőbogyókban éreztünk, az optimális érettségben szüretelt fürtök mellett ez is okot ad az évjárat boraiban való bizakodásra.
Szőlőfajta:	100% Merlot
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok, Konkoly
Tőkék életkora (év):	22-32
Tőke/hektár:	7200
Tőkesterhelés:	40 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október eleje
Borkészítés:	Alkoholos erjesztés acéltartályban. 8-10 hónap nagy fahordós érlelés.
Alkoholtartalom:	13,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	28,7 g/l
Savtartalom:	4,7 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,6 g/l
Forgalomba kerülés:	2019. október
Borleírás:	Közepesen testes zamatgazdag tétel, finom hordófüszerekkel a háttérben. Illatában már érett gyümölcsjegyeket mutat, szilva és meggy mellett pici vanília és fahéj is megjelennek. Kóstolva még kifejezetten játékos és nagyon kerek. Élénk gyümölcsösséget kellemes savérzet és némi tannin is támogatja.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelenleg is jól fogyasztható, de csúcsát kb. 2021-2022 körül éri el.



GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.

e-mail: pincszet@gere.hu

web: www.gere.hu

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 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% Merlot
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Ördögárok, Konkoly
Age of the vines (years):	22-32
Vines/hectare:	7200
Yield:	40 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	Early October
Vinification:	Alcohol fermentation happened in steel tanks. Ageing was done in big oak barrels for 8-10 months.
Alcohol content:	13,5 % V/V
Sugar free extract:	28,7 g/l
Acidity:	4,7 g/l
Residual sugar:	1,6 g/l
Available since:	October 2019
Characteristics:	Medium body item with full of gusts with fine barrel spices in the background. Shows rip fruits in its nose: plum, sour cherry and a bit of vanilla and cinnamon. Playful and very round when tasting. Its vigorous fruitiness is supplemented by pleasant acids and some tannin.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2021-2022.