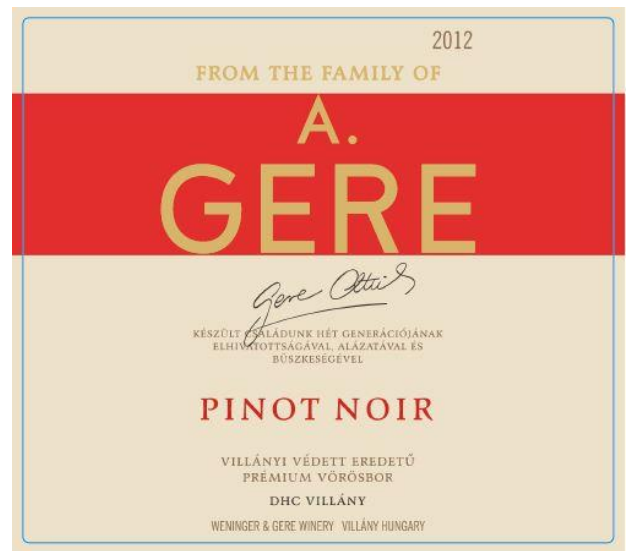


PINOT NOIR

Villányi védett eredetű prémium vörösbor
DHC-Villány
2012

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

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/10/pinot-2012.jpg>



Alapadatok

Évjárat:	2012
Évjárat értékelés:	Ezt az évet az extrémítások jellemezték. A tél nagyon hideg volt, és nagyon sok hó esett. A hóréteg megvédte a szőlőtőkék nagy részét a károsodástól. Tavasszal a fagy okozott károkat a szőlőben. Nyáron nagyon nagy volt a szárazság. A nagy melegnek és a szárazságnak köszönhetően a szőlő gyorsabban érett, kb. 2-3 héttel előrébb járt a megszokottnál. A bogyók mérete sokkal kisebb lett, de a beltartalom nagyon szép és koncentrált lett, magas mustfokokkal. Az évjárat összességében kiemelkedő. Nagytestű, koncentrált borok születtek.
Szőlőfajta:	100% Pinot noir
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok
Tőkék életkora (év):	8
Tőke/hektár:	7200
Töketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt kb. 10 napig. A biológiai almasav-bontás, pedig már fahordóban. Második töltésű barrique hordóban érlelődött 10 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	35,3 g/l
Savtartalom:	5,8 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,7 g/l
Forgalomba kerülés:	2019. október
Borleírás:	Illatában apró erdei bogyósok, áfonya, szeder, érett füge és kakaó jelennek meg először. Az aromák élénkek, ugyanakkor már érett, aszalt gyümölcsösség is mutatkozik. Kóstolva aszalt meggy és aszalt szilva, finoman megbújó hordós jegyek, rendkívül telt ízérzettel köszönt, és bár a tanninok még feszesen tartják, hosszan megmaradó gyümölcsérettel búcsúzik. Egy nagy évjárat komoly bora, melyben még sok év életpotenciál rejtőzködik.
Apelláció:	DHC-Villány, Premium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspontját várhatóan kb. 2019-2020 körül éri el.



Basic data:

Vintage:	2012
Vintage evaluation:	The year of extremities. The winter was very cold and it snowed a lot. The snow layer protected most of the vine stocks against damage. In spring frost harmed the vines. In summer the dryness was great. Due to the great heat and dryness the grape was ripen quicker, 2-3 weeks earlier as usual. The size of the berries was much smaller but the content of them was very fine and concentrated with a high must degree. On the whole the vintage is outstanding. Full bodied, concentrated wines were born.
Variety:	100 % Pinot Noir
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Ördögárok
Age of the vines (years):	8
Vines/hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	Mid September
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks for cca. 10 days and the malolactic fermentation in barrels. Aged in 2nd filled barrique for 10 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	35,3 g/l
Acidity:	5,8 g/l
Residual sugar:	1,7 g/l
Available since:	October 2019.
Characteristics:	Small forest berries, blueberry, mulberry, ripe figs and cocoa appear first in its nose. The aromas are vigorous but in the same time ripe, dried fruitiness appear as well. Dried sour cherry and dried plum when tasting, hiding barrel marks, extremely full taste. Though the tannins keep it tight it ends with a long fruitiness. A serious wine of a great vintage wherein many years of potential lurks.
Appellation:	DHC-Premium
Ripeness:	Well drinkable even now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2019-2020.