

SOLUS MERLOT

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

DHC-Villány

2017

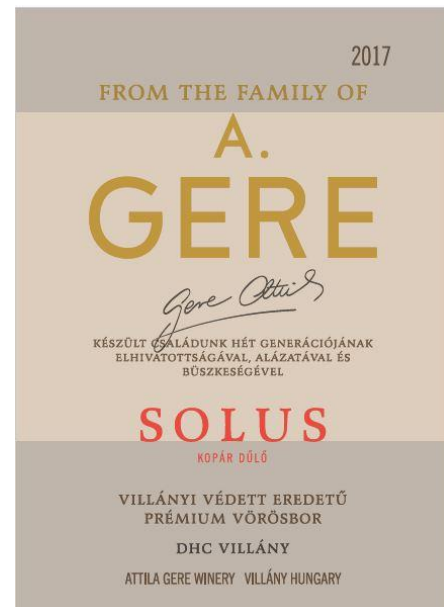
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>

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

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/10/GERE_Solus_2017_white.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 fűtök mellett ez is okot ad az évjárat boraiban való bizakodásra.
Szőlőfajta:	100% Merlot
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár
Tőkék életkora (év):	15-21
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:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	34,5 g/l
Savtartalom:	5 g/l
Maradécukor-tartalom:	1,8 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2019 október
Borleírás:	Mélysötét, feketébe hajló árnyalat, lilás reflexek, a pohár falára is sűrű íveket fest. Sós, ásványos gyümölcsös jegyek és édes fűszerek melyek alkotják a bor rendkívüli aroma gazdagságát alkotják. Szilva, málna, meggy uralják a bort ízképét, melybe kakaós-kávés jegyek integrálódnak. Kóstolva lendületes, jó savérzet kíséri a bort, kiemelve az érett gyümölcsöket. A feszes tanninok szépen tartják a bort, még hosszú éveket garantálva ezzel a palackos érés során.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspont várhatóan kb. 2026-2027 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 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:	Kopár
Age of the vines (years):	15-21
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:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	34,5 g/l
Acidity:	5 g/l
Residual sugar:	1,8 g/l
Available since:	October 2019.
Characteristics:	Deep dark, almost black hue with purple reflections. Leaves thick arches onto the wall of the glass. Its extreme aroma richness consists of salty and fruity marks and sweet spices. Plum, raspberry, sour cherry dominate the wine but cocoa-coffee marks also integrate in it. Dynamic, fine acids appear when tasting - highlighting the ripe fruits. The tannins keep it firm ensuring long years during bottle ageing.
Appellation:	DHC-Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reach its peak expectedly cca. 2026-2027.