

OLASZRIZLING

Villányi védett eredetű classicus fehérbor

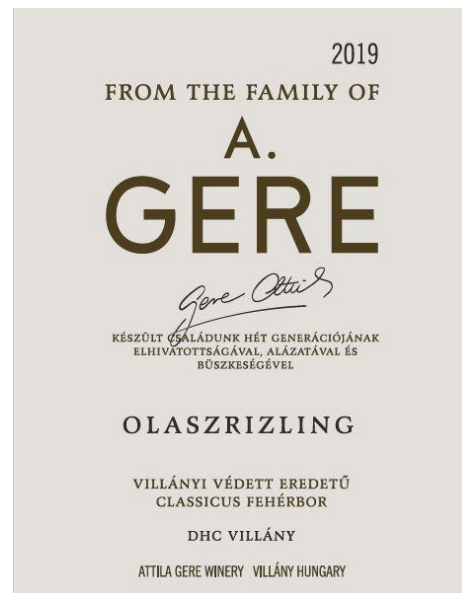
DHC-Villány

2019

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

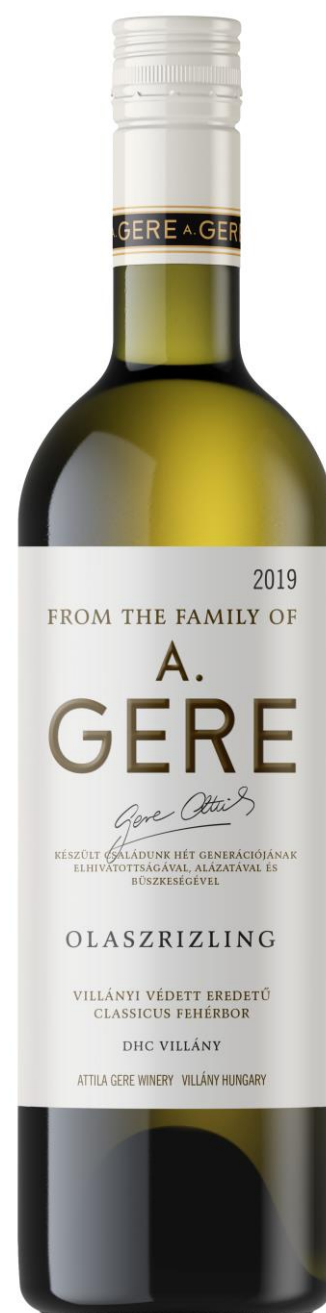
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB) >>>

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/12/agere_olaszr.jpg



Alapadatok:

Évjárat:	2019
Évjárat értékelés:	A 2019-es termés mennyisége megfelelő volt. A tél enyhe és csapadékszegény volt, ezért a vesszők jól beértek, és fagykártól sem kellett tartani, viszont sajnos ezzel párhuzamosan néhány kártevő is áttelelt. 2019 első negyede is jellemzően csapadékszegény volt. A fakadás egyes termőhelyeken elég vontatottnak bizonyult. A tavasz kissé késett, és a május is még szokatlanul hideg napokat hozott. Júniustól zsendülésig viszont szinte nem volt olyan hét, amikor ne esett volna az eső. Ez volt a legkritikusabb időszak, de szépen átvészelte a szőlő. Szerencsére a virágzás körüli hetek szárazak voltak, így a fürtök szépen fejlődtek. Összességében üde, zamatos, finom ízű bogyókat szüretelhattünk 2019-ben is.
Szőlőfajta:	100% olaszrizling
Termőhely:	Vokány, Nagyharsány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	36
Tőke/hektár:	5000
Tőketerhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 ikertőke
Szüret időpontja:	Augusztus közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, alacsony hőmérsékleten. A bor nem kap hordós érlelést, hanem frissen kerül palackba.
Alkoholtartalom:	12 % V/V
Cukormentes extrakt:	21,8 g/l
Savtartalom:	5,5 g/l
Maradékcukor:	1,4 g/l
Forgalomba kerülés:	2019. november
Borleírás:	Virágos, kicsit mézes, almás jegyek. Közepesen intenzív szín és friss gyümölcsök jellemzik, megforgatva a pohárban viszont többet mutat. Kóstolva lágy savérzet és hosszan megmaradó citrusosság jelennek meg. Licsi, mandarin, barack és szépen integrált keserű mandula, közepesen hosszú lecsengéssel köszönnek el.
Apelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg.



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:	2019
Vintage evaluation:	The volume of 2019 vintage was sufficient. The winter of 2018/19 was mild and poor in rain so the sticks have ripen well and there were no frost damage. But unfortunately some vermin also survived the winter. The first quarter of 2019 was dry too. The shooting at some places were quite slow. Spring was late a bit and May also brought unusually cold days. But from June to the veraison there were no such week when it wasn't rain. This was the most critical period but the grape survived it nicely. Luckily the weeks around the blossoming were dry so the bunches developed nicely. All in all we harvested fresh, fruity, tasty berries in 2019.
Variety:	100 % olaszrizling
Place of origin:	Vokány, Nagyharsány
Vineyard:	-
Age of the vines (years):	36
Vines/hectare:	5000
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid August
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low temperatures. The wine gets no barrel aging, it is freshly bottled.
Alcohol content:	12 % V/V
Sugar free extract:	21,8 g/l
Acidity:	5,5 g/l
Residual sugar:	1,4 g/l
Available since:	November 2019.
Characteristics:	Flowery, little honey, apple marks. Medium intense colour and fresh fruits. Shows more when whirling in the glass. Mild acids and long citrus aftertaste when tasting. Litchi, mandarin, peach and nicely integrated almond say goodbye with medium aftertaste.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Its strength is the fruitiness therefore we suggest drinking it fresh.