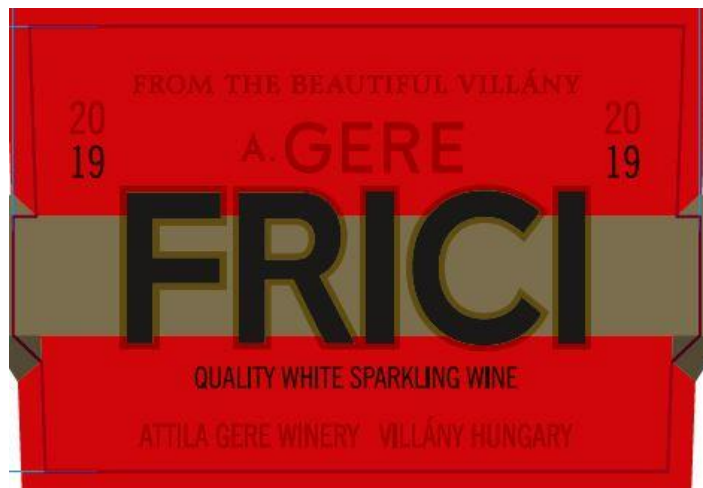


FEHÉR FRICI 2019

Villányi OEM

NAGY FELBOTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RESOLUTION BOTTLE PHOTO (1,5 MB) >>>
<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/12/fehér-frici-2019.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 szüretelhettünk 2019-ben is.
Szőlőfajta:	Királyleányka, Sauvignon blanc, Muscat Ottonel
Termőhely:	Siklós, Villány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 34
Tőke/hektár:	5000
Tőketerhelés:	80 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. Palackozáskor szén-dioxid hozzáadásával készül.
Alkoholtartalom:	11,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	20,8 g/l
Savtartalom:	5,9 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1 g/l
Forgalomba kerülés:	2019. október
Borleírás:	Mélyebb szalmasárga árnyalat, zöld reflexekkel. Illatában érett szőlő, mangó, pici lime. Ízében citrusos jegyek, banán, narancs, őszibarackkal kiegészülve, melyek hosszan megmaradnak kóstoláskor. A szénsavbuborékok szépen kiegészítik a bor. Egy tartalmas tétel a gyöngyöző borok lendületével.
Apelláció:	Villányi OEM
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg. Aperitívként különösen ajánlott.



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:	Királyleányka, Sauvignon blanc, Ottonel muskotály
Place of origin:	Siklós, Villány
Vineyard:	-
Age of the vines (years):	34 as average
Vines/hectare:	5000
Yield:	80 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid August
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low temperature. The wine gets no barrel aging, it is freshly bottled. Fine carbon dioxide is added at the time of bottling.
Alcohol content:	11,5 % V/V
Sugar free extract:	20,8 g/l
Acidity:	5,9 g/l
Residual sugar:	1 g/l
Available since:	October 2019.
Characteristics:	Deep straw yellow hu with green reflexes. Ripe grape, mango, a hint of lime in its nose. In its taste: citrus, banana, peach which last long when tasting. The bubbles nicely amend the wine. A rich item with the buoyancy of the sparkling wines.
Appellation:	Villányi OEM
Ripeness:	Its strength is fruitiness therefore we suggest to drink it fresh. Especially recommended as aperitif.