

# CABERNET SAUVIGNON

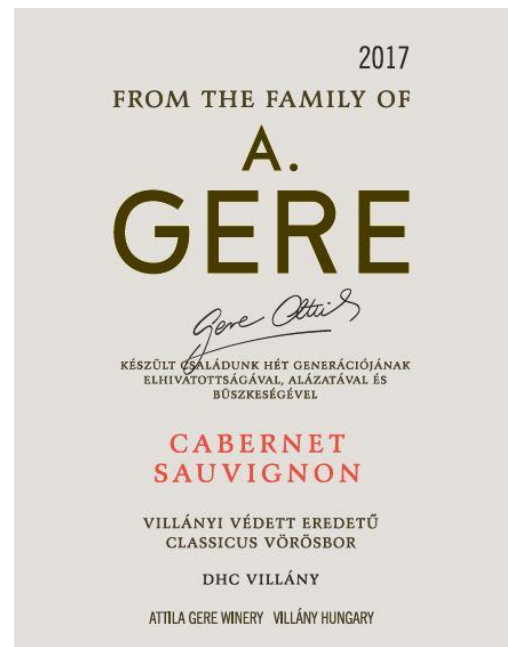
Villányi védett eredetű classicus vörösbor  
DHC-Villány  
2017

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

[https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2020/03/agere\\_cas\\_2017.jpg](https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2020/03/agere_cas_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% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	21-36
Tőke/hektár:	5.400
Tőkeeterhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. 80%-a nagy (25-50hl) ászokhordóban, 20%-a másod-, harmadtöltésű barrique-ban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	12,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	27 g/l
Savtartalom:	5,2 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,9 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2020.január
Borleírás:	Színe bíborvörös, mélysége közepes testről árulkodik. Aromavilágát cigánymeggy és szilva uralják, fás tónusokkal a háttérben. Illatban és kóstolva is kellemes harmóniában mutatkoznak fekete gyümölcsök, tölgyes édesség, pici borssal fűszerezve. A gyümölcsjegyek érettek, a bor kerek, finom savéret kíséretében közepes lecsengéssel zár. Nem hivalkodó, kiegyensúlyozott bor.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2023-2024 körül éri el.



**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 % Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	20-35
Vines/hectare:	5.400
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks, and malolactic fermentation in barrels. Aged in barrel: 80% big ones (25-50 hl) and 20% in used barriques for 16 months.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Sugar free extract:	27 g/l
Acidity:	5,2 g/l
Residual sugar:	1,9 g/l
Available since:	January 2020
Characteristics:	Magenta colour, which depth shows medium body. Its aroma is dominated by gipsy cherry and plum, with woody tones in the background. In its nose and taste black fruits, oaky sweetness and a hint of pepper appear in harmony. The fruit marks are ripe, the wine is round and ends with fine acids and medium aftertaste. Not ostentative, balanced wine.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable even now, but it will reach its peak expectedly in 2022-2023.