GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE

BOR - INFÓ

AUREUS 2006

Szőlőfajta:	40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Kopár és Várerdő dűlők termése.
Tőkék életkora:	Átlag 8-10 év.
Tőketerhelés:	1 kg/tőke
Művelési mód:	Döntően Guyot.
Évjárat:	A 2006-os évjárat nehézkesen induló tavasza után egy közepes nyár, majd hosszan tartó meleg ősz kedvezett a szőlőnek, melynek következtében szép savak és intenzív aromák is megmaradtak. Mindez kiemelkedő minőséggel párosult.
Szüret:	2006. október vége, november eleje
Feldolgozás + érlelés:	A fajtákat külön erjesztettük és közepesen égetett, döntően magyar tölgyből készült hordókban érleltük (francia-amerikai fa). A cuvée-t 16 hónapos pihenés után állítottuk össze a következő arányokkal: Cabernet Franc és Merlot 40-40 %, Cabernet Sauvignon 20%. majd további 1 éves palackos érlelést kapott.
Palackozás:	2008 júniusában került palackba Készült: 7.000 palack
Kóstolási jegyzet:	A bor illatában és ízében meggyet, szilvalekvárt, csokoládét, vaníliát, szegfűszeget és fahéjat érzünk. Kóstoláskor először a határozott savgerinc tudatosul bennünk, amelyet szorosan körülölelnek a szőlőből és a hordós érlelésből származó aromák. A tannintartalom és az alkohol sem kevés, de ezek az elemek inkább a háttérben maradnak.
Analitika:	Alkohol: 13,5 % Sav: 5,2 g/liter Cukor: 2,2 g/liter
Apelláció:	DHC – Villány, Prémium
Eredmények:	Berliner Wein Trophy 2009 - Arany Sarajevo Vino Fest 2009 – Arany AWC Wienna 2010 - Ezüst

Gere Tamás és Zsolt Pincészete **H-7773 Villány, Diófás utca 1.**

www.geretamas.hu
info@geretamas.hu

Tel: 72 592 009
Fax: 72 592 109