

## MERLOT VÁLOGATÁS 2008

- Szőlőfajta:** 100% Merlot
- Termőhely:** Csillagvölgy, Szarkás-, és Várerdő dűlők termése.
- Tőkék életkora:** Átlag 16 év.
- Töketerhelés:** 1 kg/tőke
- Művelési mód:** Közép magas kordon
- Évjárat:** Késői rügyfakadás és virágzás. Meleg, párás nyár, ami felgyorsította az érési folyamatot. Megfelelő csapadékmennyiség és napsütés. A szeptemberi esők visszavetették az érést. Ezt követően meleg és száraz október következett, mely a később érő fajtáknál sok javulást hozott. Összességében szép ősz és jó szüreti lehetőségek adódtak..
- Szüret:** 2008. októberében
- Feldolgozás + érlelés:** A pincébe bogyózás után szőlő zárt kóracél tartályba került közel 2 hónapra. Majd erjedés után a bor 20 hónapot töltött magyar és francia hordókban, melyek között megtalálható volt új (20%) és használt valamint 5 hl es nagyhordó is. Palackozás után az érlelő pincében további 1 évet töltött palackban.
- Palackozás:** 2011 végén palackoztuk.  
Készült: 3000 palack
- Kóstolási jegyzet:** Egy komoly játékos a mezőnyben. Sűrű és komplex. Sötét, mély színt fest a pohárba.  
Az intenzív illatot az erdei gyümölcsök vezetik, és nem is hagyják magára a bort. A csokoládé és a meggy jegyei teszik örök élménnyé. A lekerekedett tanninok és a gyönyörű hordóhasználat nem hazudik. A szép sav és alkohol egyensúly határozott benyomást kelt, melyet a megfelelő hosszúságú utóíz zár le.
- Analitika:** Alkohol: 13,31 %  
Sav: 5,2 g/liter  
Cukor: 1,8 g/liter
- Ételajánlat:** Táncre hívja a desszerteket, főként a csokoládét és a meggyet, de képes flörtölni a sajtokkal is.
- Apelláció:** DHC – Villány, Premium



**Gere Tamás és Zsolt Pincészete**

**H-7773 Villány, Diófás utca 1.**

---

[www.geretamas.hu](http://www.geretamas.hu)  
[info@geretamas.hu](mailto:info@geretamas.hu)

Tel: 72 592 009  
Fax: 72 592 109