

MERLOT VÁLOGATÁS 2009

Szőlőfajta:	100% Merlot
Termőhely:	Csillagvölgy, Szarkás-, és Várerdő dűlők termése.
Tőkék életkora:	Átlag 17 év.
Töketerhelés:	1 kg/tőke
Művelési mód:	Közép magas kordon
Évjárat:	Átlagos tél, korai virágzás, változatos nyár. Korai szüret, egyenletes meleg, száraz ősz. Gyümölcsös borok, szép savakkal.
Szüret:	2009. októberében
Feldolgozás + érlelés:	A pincébe bogyózás után szőlő zárt kóracél tartályba került. Majd erjedés után a bor 18 hónapot töltött döntően magyar 225 l-es hordókban, melyek között megtalálható volt új (20%) és használt(80%). Palackozás után az érlelő pincében további éveket töltött palackban.
Palackozás:	2011. augusztusában palackoztuk. Készült: 3.900 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: 13,57 % Sav: 5,1 g/liter Cukor: 0 g/liter
Ételajánlat:	Táncra hívja a desszerteket, főként a csokoládét és a meggyet, de képes flörtölni a sajtokkal is.
Apelláció:	DHC – Villány, Premium

