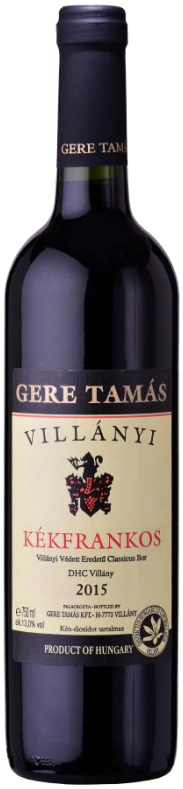
GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE

BOR - INFÓ

KÉKFRANKOS 2015

Szőlőfajta:	100% Kékfrankos
Termőhely:	100% saját Agancsos – fennsík, Dobogó és Várerdő Termőre fordult: 2009. ½ Ha. Zuhánya; 2011. 1 Ha. Várerdő; 2012. ½ Ha. Kopár;
Tőkék életkora:	Átlag 13 év.
Tőketerhelés:	1-2 kg/tőke
Művelési mód:	Közép magas kordon művelés.
Évjárat:	A csapadékos hosszú tél után későn érkezett a tavasz, az elhúzódó rügyfakadás a virágzásban is nagy különbséget hozott. A nyarat az extrém időjárás jellemezte: hol hőségriadó, hol hatalmas mennyiségű csapadék érkezett. A szüret korán köszöntött ránk, a korai fajták már augusztus közepére beértek. Az enyhe ősz miatt a szüret hosszúra nyúlt. Összességében egy jó évjárat, szép borokat várhatunk a 2015-ös évtől.
Szüret:	2015. október eleje
Feldolgozás + érlelés:	Bogyózás követően az erjedés kórtartályban történt ahol körfejtést alkalmaztunk. A pincében kerülve a tétel nagy része 5 hl-es tölgyfahordós, míg kisebb része 20 hl-es hordós érlelést kapott. Az almasav bontás a hordóban ment végbe.
Palackozás:	2017. év elején került palackba. Készült: 14.000 palack.
Kóstolási jegyzet:	A pohárba érett illatok fogadnak. A gyümölcsök mellé érkezik egy cseppnyi hordó és fűszer, mellyel együtt lesz kerek a világ. Kóstolva érezzük, hogy egy igazán elegáns, de mégis markáns kékfrankos kerül a pohárba. Előtérbe kerülnek a hordós jegyek melyeket a konyakmeggy és a sherry-s íz világ követ. Szép savak, és a közepes test csodás harmóniában.
Analitika:	Alkohol: 13,5 % Sav: 5,2 g/l Cukor: 1,5 g/l
Ételajánlat:	Kacsa illetve vadkacsa, vörösborban pácolt meggyraguval. Keményebb sajtok, illetve baráti beszélgetésekhez.
Apelláció:	DHC – Villány, Classicus



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

www.geretamas.hu
info@geretamas.hu

Tel: +36 72 592 009
Fax: +36 72 592 109