

PÁRATLAN 2009

Szőlőfajta:	40% Kékfrankos, 20 % Pinot Noir, 20 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Portugieser	
Termőhely:	Kékfrankos – Dobogó, Cabernet Sauvignon - Aggancsos,	Pinot Noir –Fekete hegy Merlot, Portugieser – Csillagvölgy,
Tőkék életkora:	Területenként és fajtánként változó	
Töketerhelés:	Területenként és fajtánként változó	
Művelési mód:	Közép magas kordon művelés.	
Évjárat:	Átlagos tél, korai virágzás, változatos nyár. Korai szüret, egyenletes meleg, száraz ősz. Gyümölcsös borok, szép savakkal.	
Szüret:	2009. szeptembertől október végéig	
Feldolgozás + érlelés:	A különböző fajtákat külön szedték és külön kezelték, majd hosszas kóstolgatás után házasítottuk és palackoztuk. Palackozás után még 1 évet érlelődött a pince mélyén. Kékfrankos: kór tartály+hordó, Pinot Noir, Cabernet Sauv. és a Merlot: használt barrique hordó, Portugieser: kór tartály,	
Palackozás:	2011. június 40.000 palack	
Kóstolási jegyzet:	Tiszta, elegáns szín fogad a pohárban. Határozott, intenzív illat és íz jegyek. Ahogy az elődjénél, most is jól kivehetők a kékfrankosra utaló jegyek. Meggy, és más piros bogyós gyümölcsök, kis füstösség, némi csokoládé a háttérben. Szép savgerinc, mely kellően komoly testet ölt magára. Tudja mit várunk tőle és azt is hozza. Friss és mégis elegáns. Könnyen és jól iható bort rejt a palack. Befejezésként szép tartalmas, hosszan elnyúló korty zárja a sort; de ne is várassuk magunk sokáig, rögvest nyissunk egy újabb palackkal.	
Analitika:	Alkohol: 12,85 % Sav: 5,0 g/l Cukor: 0 g/l	
Ételajánlat:	Sokszínűsége miatt minden könnyedebb étel mellé kiváló, de bátran ajánlom baráti beszélgetések, romantikus estek kísérőjeként.	
Apelláció:	DHC – Villány, Classicus	

