

KÉKFRANKOS 2008

Szőlőfajta:	100% Kékfrankos 100% saját Agancsos – fennsík Dobogó és Várerdő
Termőhely:	Termőre fordul: 2009. ½ Ha. Zuhánya; 2012. 1 Ha. Várerdő; 2014. ½ Ha. Kopár
Tőkék életkora:	Átlag 10 év.
Tőketerhelés:	1-2 kg/tőke
Művelési mód:	Közép magas kordon művelés. 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.
Évjárat:	
Szüret:	2008. október eleje
Feldolgozás + érlelés:	Teljes mértékben nagyfahordós érlelés. A hordók között 10% barrique hordó volt.
Palackozás:	2009. augusztus 30.000 palack
Kóstolási jegyzet:	Villány legférfiasabb bora, elegáns illatokkal, gazdag, finom savakkal és cserzőanyag tartalommal. Közepesen intenzív szín. Bár pohárba kerülve időt kér. Illatában meggy, és egy csöppnyi cseresznye. Kóstolva szintén a meggy jut vezető szerephez. Szép lekerekedett tanninok, és szép sav jellemzi.
Analitika:	Alkohol: 13,1 % Sav: 4,8 g/l Cukor: 0,8 g/l
Ételajánlat:	Kacsa illetve vadkacsa, vörösborban pácolt meggyraguval. Keményebb sajtok, illetve baráti beszélgetésekhez.
Apelláció:	DHC – Villány, Classicus
Eredmények:	

