

OLASZRIZLING 2011

- Szőlőfajta:** 100% olaszrizling
- Termőhely:** Szarkás dűlő
Dobogó (Nagyharsány)
Kenderföld (Kisharsány)
- Tőkék életkora:** 15 év.
- Töketerhelés:** 2 kg/tőke
- Művelési mód:** Ernyő, közép magas kordon művelés.
- Évjárat:** Korán és jól indult a tavasz, mely idővel egy kicsit lendületet vesztett. A nyár eleje csapadék nélkül telt, kissé hűvösebben, de az év közepére extrém meleggel érkezett a nyár, ami egészen a szüret végéig kitartott. Szép napos meleg ősszel zártunk.
- Szüret:** 2011. szeptember 15. – október 17-ig.
Két részletben szüreteljük a melegebb és hidegebb területekről: a Szarkás dűlőből korábban. Kisharsányból és Nagyharsányból pedig később.
- Feldolgozás + érlelés:** Reduktív eljárással készül. Pár órás áztatás, melynek célja minél több aroma és sav kinyerése. Préselés után 14 °C-on történő erjesztés kóracél tartályban. Erjesztés után 2 hétig finom seprőn tartás.
- Palackozás:** Több tételben palackozzuk. 2011. november (ez első tétel)
Készült: 30.000 palack
- Kóstolási jegyzet:** Intenzív illat, már rögtön a pohárba kerüléskor. Üde és friss, mintha még élne! És mennyire így van, még él is! Illatában már érezhető a kiemelkedő évjárat jegyei. Fajtajelleges, friss, de mégis krémes. Az édes érzet kicsit elgondolkodtat, de aztán beugrik a szőlőcukor íze, és már is megvan a válasz. Szép hosszú utóíz zárja a kortyot, melyben megbújik az olaszrizlingre jellemző kesernye is.
- Analitika:** Alkohol: 12,5 %; Sav: g/l; Cukor: g/l
- Ételajánlat:** Baráti beszélgetésekhez a nyárfa alatt vagy kint a réten. Legyen piknik vagy romantikus naplemente, helyt fog állni. Friss tengeri halak és társai, ropogós üde saláták, vagy tojásos nokedli.
- Appelláció:** DHC – Villány, Classicus

