

## GERE ZSOLT - KISASSZONY 2021

<b>Szőlőfajta:</b>	Kadarka
<b>Termőhely:</b>	Villány, Remete-dűlő
<b>Tőkék életkora:</b>	2012-es telepítés, a tőke harmadik termése
<b>Töketerhelés:</b>	1,5 kg / tőke
<b>Művelési mód:</b>	Guyot művelés.

**Évjárat:** Az év eleji korai felmelegedést egy visszahűlés követett, ami rányomta a bélyegét a tavaszra. A virágzási időszakban is maradt a hűvös, csapadékosabb idő, mely következtében majd 1 hónappal elcsúsztak az érési periódusok. A nyár extrém meleggel és kevés csapadékkal köszöntött be, minek köszönhetően a szüretre a szőlő behozta a lemaradást. A szüret már normál időben kezdődött (augusztus 23.) és a megszokott tempóban haladt. A szeptemberi csapadék a késői fajtáknak kedvezett, így ezek a fajták tovább kint maradhattak. A szüretet október végén fejeztük be. Minőségét tekintve szép évet zártunk.

**Szüret:** 2021. szeptember vége.

**Feldolgozás + érlelés:** Bogyózást követően a lé kóracél tartályba került, ahol irányított erjesztés mellett (alacsony hőfokon) kész borrá erjedt. Mindezt pár hét finomseprőn tartás követte.

**Palackozás:** Készül: 2.600 palack.  
2022. márciusában palackoztuk.

**Kóstolási jegyzet:** Tiszta világon szín fogad a pohárban. Intenzív illat, meglepően fehérboros jelleggel. A P9es kadarka klónnak köszönhetően egy fűszeresebb illat és ízvilággal találkozunk, melyet a virágos jegyek bolondítanak meg. A piros gyümölcsök ízvilága csak a háttérben jelenik meg. Szép savak és a hosszú utóíz csak hab a tortán. Friss és ropogós, igazi tavaszi bor.

**Analitika:** Alkohol: 12,60 %  
Sav: 5,5 g/liter  
Cukor: 0,7 g/liter

**Ételajánlat:** A nyári naplemente elengedhetetlen kelléke. Egy tópart vagy egy borbár terasza is kiváló indok lehet, hogy kibontsunk egy üveget.

**Apelláció:** DHC – Villány, Classicus

