

## GERE ZSOLT - KISASSZONY 2022

<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:**

A 2022-es év enyhe téllal és kevés csapadékkal köszönt ránk, mely következtében a rügyszakadás április elejére esett. A tavasz változékony volt. Júniusban berobbant a meleg, aszályos, forró csapadékszegény nyár következett. Az évtized legaszályosabb időszaka komoly kihívás elé állította a szőlőket. A várt csapadék augusztus végére érkezett meg, így egy igen küzdelmes szüret várt ránk. Kíssé összeérték a fajták szüreti időpontjai. A korai fajtáknál szép gyümölcsös jegyekkel és alacsonyabb alkohollal találkozhatunk, míg a késői fajtáknál koncentrált ízek és magasabb alkohol várható.

**Szüret:**

2022. 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: 4.000 palack.  
2023. áprilisában 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 boldogítanak 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: 13,60 %  
Sav: 5,5 g/liter  
Cukor: 1,1 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

