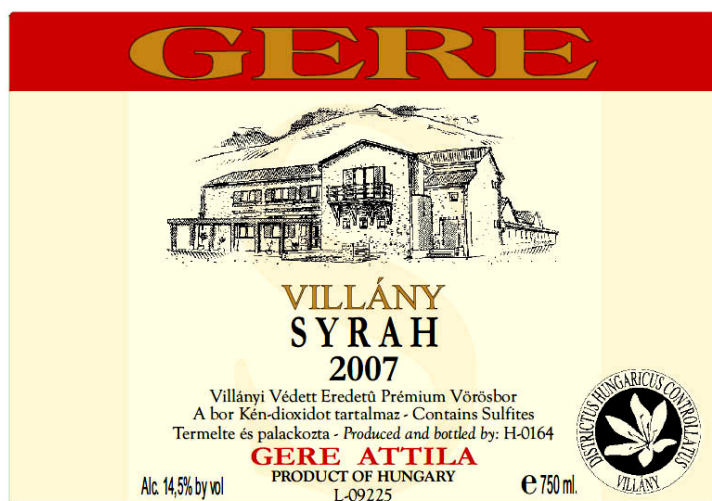


SYRAH

Villányi Védett Eredetű Prémium Vörösbor

DHC-Villány

2007



Alapadatok:

Évjárat:	2007
Évjárat értékelés:	Kiemelkedő évjárat. A nyár nagyon meleg volt, szinte csapadék nélkül, így különösen fontos volt az optimális szüreti időpont megválasztása. Pincészetünk erre nagyon ügyelt, így sikerült megőriznünk a kellő savtartalmat, optimális alkoholtartalom mellett. A szüret az átlagnál kb. 2 héttel korábban történt a meleg évjárat miatt
Szőlőfajta:	100% Syrah
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Konkoly dűlő
Tőkék életkora (év):	4
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	30 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120 ikertőke
Szüret időpontja:	Október eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, a biológiai almasav-bontás pedig fahordóban. Másodiktöltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5% V/V
Cukormentes extrakt:	29,9 g/l
Savtartalom:	5,5 g/l
Maradécukor-tartalom:	2,0 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2010.
Borleírás:	Színében mély sötét bíbor, magja szinte fekete. Illatban elsöre málna érződik, de mellette egy kis chilis csoki és borsosság is megjelenik. Ízében nagyon eleven és élő. A savai szépen emelik ki a különféle ízjegyeket. Itt már inkább cseresznye, medvecukor, keserű csoki és egy csipetnyi só érződik. Érett tanninjai még fiatalosak, mely egy kis palackos érleléssel szépen belesimul a borba. Lecsengése hosszú. Érlelésre alkalmas.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de a csúcspont várhatóan 2015-17 körül éri el.



Basic data:

Vintage:	2007
Vintage evaluation:	An outstanding vintage. The summer was very hot, almost without rainfall. Therefore the choice of the optimal harvest time was extremely important. Our winery took care on that, so we could preserve a due acidity level beside an optimal alcohol level. Harvest was started 2 weeks earlier than usual because of the hot vintage.
Variety:	100% Syrah
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Konkoly
Soil:	Loess which is very rich in calc on limestone basis.
Age of the vines (years):	5
Vines/Hectare:	7.200
Yield:	30 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 cm twin vines
Harvest:	Beginning of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks , and malolactic fermentation in barrels. Aged in 2 nd filled barriques for 16 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	29,9 g/l
Acidity:	5,5 g/l
Residual sugar:	2,0 g/l
Available since:	2010.
Characteristics:	It has a deep purple colour with an almost black core. At first sniff raspberry comes in the nose, but there is also a touch of chili chocolate and pepper. It is very lively on the palate. The nice acidity emphasizes the different flavour characteristics. Here it is more cherry, licorice, dark chocolate and a pinch of salt in flavour. Its ripe tannins are still youthful, but it will round up with some bottle aging. It has a long finish. Suitable for ageing.
Appellation qualification:	DHC-Villány, Premium
Ripeness level:	It is well drinkable also now, but it will reach its peak in ca. 2015-2017.