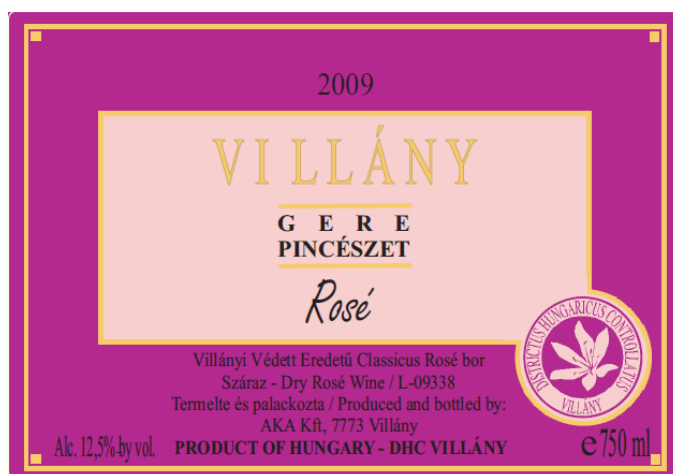


ROSÉ

Villányi Védett Eredetű Classicus Rosébor
DHC-Villány



Alapadatok:

Évjárat:	2009
Évjárat értékelés:	Szép évjárat, melyben azért voltak kihívások is. Tavasszal és kora nyáron elég sok csapadék esett, néha felhőszakadással és jégesővel tarkítva. A nyár napos, meleg volt. Ezt koronázta meg egy gyönyörű, őszi napsütéses szüreti időszak. Kiegyensúlyozott, szép évjárat született.
Szőlőfajta:	Kékfrankos; Pinot Noir, Cabernet
Termőhely:	Siklós, Nagyharsány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 25
Tőke/hektár:	5.000
Tőketerhelés:	80 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 cm ikertőke
Szüret időpontja:	Augusztus közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, alacsony hőmérsékleten. A bor nem kap hordós érlelést, hanem frissen kerül palackba
Alkoholtartalom:	12,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	20,6 g/l
Savtartalom:	6,3 g/l
Maradécukor-tartalom:	3,3 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2009. december
Borleírás:	Illatban friss, üde, gyümölcsös: szamóca, málna és egy cseppnyi tejkaramella játszadozik egymással. Ízben mindez kiegészül citrusos és kenyérhéjas jegyekkel. A kellő savtartalom szép játékosságot ad a bornak, mely jó ízintenzitással párosul. Könnyed, jól fogyasztható bor szép lecsengéssel.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit frissen fogyasztva mutatja meg.



Basic data:

Vintage:	2009
Vintage evaluation:	Nice vintage, which had some challenges as well. In spring and early summer there was fairly much rainfall, sometimes even with rainstorm and hail. The summer was sunny and warm. That was even crowned with a beautiful autumn weather with a lot of sunshine during harvest time. A very balanced nice vintage was born.
Variety:	Kékfrankos, Pinot Noir, Cabernet
Place of origin:	Siklós, Nagyharsány
Vineyard:	-
Age of the vines (years):	In average 25
Vines/Hectare:	5.000
Yield:	80 hl
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 cm twin vines
Harvest:	Mid-August
Vinification:	The alcoholic fermentation happened in steel tanks at low temperatures. The wine gets no barrel aging, it is bottled fresh.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Sugar free extract:	20,6 g/l
Acidity:	6,3 g/l
Residual Sugar	3,3 g/l
Available since:	December 2009.
Characteristics:	In the nose it is fresh, fruity: strawberry, raspberry and a hint of milk caramel pays in the background. On the palate it is combined with some citrus and toasted bread. Its pleasant acidity gives the wine a frisky character coupled with good intensity. A light, well drinkable wine with a nice finish.
Appellation:	DHC-Villány, Classicus
Ripeness:	His strength is the fruitiness therefore we suggest drinking it fresh.