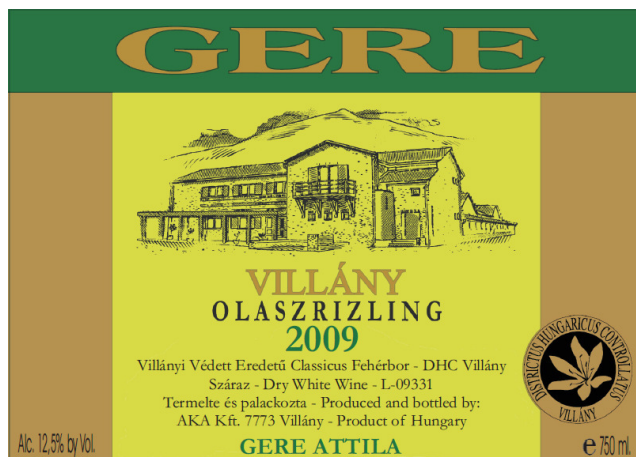


# OLASZRIZLING

Villányi Védett Eredetű Classicus Fehérbor

DHC-Villány

2009



## 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:	100% Olaszrizling
Termőhely:	Vókány, Nagyharsány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	26
Tőke/hektár:	5.000
Tőketerhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 ikertőke
Szüret időpontja:	Augusztus vége
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:	20,0 g/l
Savtartalom:	5,9 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,8 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2009. december
Borleírás:	A Villányi Borvidék hagyományos fehér fajtája. Illatában intenzív, friss gyümölcsösség, leginkább citrusfélék, grapefruit. Szájban szép savgerince élénk érzetet nyújt. Itt is a citrus, citromfű dominál utóízében egy, a fajtára jellemző kis mandulás kesernyével. Jó ivású bor szép utóízzel.
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:	100% Olaszrizling
Place of origin:	Vokány, Nagyarsány
Vineyard:	-
Soil:	Bound loamy soil
Age of the vines (years):	26
Vines/Hectare:	5.000
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 cm twin vines
Harvest time:	End of August
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low temperatures. The wine gets no barrel aging, it is freshly bottled.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Sugar free extract:	20,0 g/l
Acidity:	5,9 g/l
Residual sugar:	1,8 g/l
Available since:	December 2009.
Characteristics:	It is the traditional white variety of the Villány wine region. The nose is intensive offering fresh fruity notes mainly citrus and grapefruit. Its nice acidity structure lends the wine liveliness. On the palate citrus and lemon grass is dominating with a touch of typical almond bitterness in the background. A well drinkable wine with a pleasant aftertaste.
Appellation qualification:	DHC-Villány, Classicus
Ripeness:	His strength is the fruitiness therefore we suggest drinking it fresh.