

BOR-INFÓ

CHARDONNAY 2008 (CH)

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Pillangó dűlő, plató

TALAJ

Mészke alapkőzetű löszös-agyagos
termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1992-ben telepített.
Ültetési sűrűség: 3 m x 1 m

MŰVELÉSI FORMA: Guyot**ÉVJÁRAT-2008**

Átlagos tél, korai virágzás majd zsendülés.
Korai szüret szeptemberi meleg- és
hidegrekorddal, szép október. A borok
intenzív gyümölcsösek, egyensúlyosak
elegáns sav-és csersav-tartalommal.

SZÜRET

Szeptember 5-én.
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 42 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Részben újhordós (1/4), részben reduktív (3/4)
eljárással készült.

Az ülepítést követően a must nagyobb része lassan,
egyenletesen erjedt a tartályban, 16 és 20°C-on.

A hordóban érlelt tételnél a seprőt többször
felkevertük („batonnage”), ezzel finoman
elősegítve a teltség, az ízgazdagabb jelleg
kifejlődését. A forró évjárat kompenzálására, a
savak megőrzése érdekében, idén eltekintettünk az
almasavbontástól.

A két tételt házasítottuk, és 3 hónap után
palackoztuk.

PALACKOZVA 2008. decemberben

ANALITIKA

Alkohol: 12,74 %
Titrálhatóság-tartalom: 5,5 g/l
Invertcukor-tartalom: 0,9 g/l



- ☞ A világ egyik legismertebb szőlőfajtája
- ☞ Telt, selymes fehérbor
- ☞ Részben reduktív, részben újhordós eljárással készül
- ☞ Gazdag illat- és ízjegyek
- ☞ Jól illik a krémes, tejszínes, illetve a füstölt ételekhez

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István
KÓSTOLÁSI JEGYZET

Gömbölyded száraz fehérbor, gyümölcsös, virágos jegyekkel, leheletnyi mineralitással. Részben reduktív, részben újhordós eljárással készül, ami markánsabb, teltebb bort eredményez. Így egészül ki a friss, illatos - citrusokra, ananászra emlékeztető gyümölcsösség a vaníliás jegyekkel.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Jól behűtve 10-11°C-on ajánlott fogyasztani

ÉTELPÁROSÍTÁS

Jól behűtve kitűnő aperitív. Jól illik a krémes, tejszínes, illetve a füstölt ízvilághoz, például tejszínes zöldségkrém levesekhez, bechameles, sajtos húshoz, halakhoz, rakott tésztákhoz, grillzöldségekhez.

TÁROLÁS

Fiatalon, frissen esik a legjobban.

CSOMAGOLÁS

12-es kartonokban. • 600 palack / raklap

ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány, Fekete hegy
Telefon: 06-72/579-721
Fax: 06-72/579-702
E-mail: vylyan@vylyan.hu
URL: www.vylyan.hu



*A címkén a régi villányi monda egyik szereplője: Harka,
a gyönyörűséges hajadon, akire az Ördög is szemet vet.*