

## BOR-INFÓ

## RIZLING 2009 (RI)

### TERMŐHELY

Villányi borvidék  
Pillangó és Dobogó dűlő, déli és dél-nyugati fekvésű

### TALAJ

Mészkö alapkőzeten löszös-agyagos termőtalaj

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

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

**MŰVELÉSI FORMA:** Guyot

### ÉVJÁRAT-2009

Átlagos tél, korai virágzás, változatos nyár. Korai szüret, egyenletes meleg, száraz ősz. Gyümölcsösebb borok születtek szép savtartalommal.

### SZÜRET

Az olaszrizling 2009. szeptember 21-én  
A rajnai rizling 2009. október 2-án  
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 50 hl/Ha

### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A rajnai rizlinget idén a szokásosnál érettebben, magasabb cukorfokkal szüreteltük, a bor így karakteresebb, aromagazdagabb.

A szőlőfajtákat külön kezeltük. A mustot ülepítést és derítést követően, 16-20°C fokon tartályban erjesztettük. A borban nem bontottuk le az almasavat, ezért megtartotta természetes, friss savait. A két tételt az alkoholos erjedést követően házasítottuk, majd öt hónap után palackoztuk. Reduktív iskolázású borunk, ezzel az (oxigéntől elzárt) eljárással őrizzük meg könnyedségét, friss, illatos gyümölcsösségét.

**PALACKOZVA** 2010. februártól

### ANALITIKA

Alkohol: 13,10 %  
Titrálhatóság-tartalom: 5,1 g/l  
Invertcukor-tartalom: 1,8 g/l



- ☞ Egyszerűen testesíti meg a „mindennapok borát”
- ☞ Friss, üde, illatos
- ☞ Reduktív bor
- ☞ Olaszrizling és rajnai rizling házasítása
- ☞ Vibráló, gyümölcsökben gazdag
- ☞ Illat- és ízvilága a citrusféléket idézi
- ☞ Természetesen megőrzött szénvastartalommal
- ☞ Jól behűtve kitűnő aperitív

**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

### A FAJTÁK:

Olaszrizling (55%)  
Rajnai rizling (45%)

### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Friss, üde, illatos fehérbor, ami egyszerűen és testesíti meg a „mindennapok borát”. Reduktív bor, ezért a könnyedebb műfaj kedvelőinek ajánljuk. Rajnai Rizling és Olaszrizling házasítása, melyben a citrusos üde zamatok (lime, ananász) társulnak a szép, határozott savgerinccel.

### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Jól behűtve 9-10°C-on ajánlott fogyasztani.

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Jól behűtve kitűnő aperitív; fehér húsok, halak, saláták kísérője.

### 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](http://www.vylyan.hu)

### DÍJAK

Szent György-napi Borverseny - Aranyérem



**A címkén a régi villányi monda egyik szereplője: Boszorkány, aki sokoldalú, leleményes, furfangos - igazi anya**