

## BOR-INFÓ

## JÉGBOR 2008

**TERMŐHELY**

Villányi borvidék  
Pillangó dűlő három hektárjáról, plató fekvés

**TALAJ**

Mészke alapközeten löszös-agyagos termőtalaj

**SZŐLŐÜLTETVÉNY**

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

**MŰVELÉSI FORMA:** Guyot

**ÉVJÁRAT**

A 2008-as évjáratban a Pillangó-dűlő tőkén olaszrizlinget hagyunk kint erre a célra, s már csak az időjárás kedvező alakulása kellett a szürethez.

**SZÜRET**

2009. január 9.-10.-én, két éjszakán át tartott, jócskán fagypont alatti hőmérsékletben. A szüret Michelin-babának beöltözött, lámpával felszerelkezett Vylyanos csapattal és lelkes, érdeklődő önkéntesek bevonásával történt. **TERHELÉS:** 6,75 HL/ 3 ha

**A FAJTA:**

Olaszrizling (100%)

**BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS**

A jégbor készítés titka, hogy a tartós fagy hatására a víz kifagy a bogyóban, a cukrok és egyéb oldott szilárd anyagok viszont nem, így a töppedt szőlőszem értékes, zamatos beltartalma természetes úton koncentrálódik. Ez az a pillanat, amikor szüretelni kell! A préselés fagyott állapotban, egész fürttel történt. Már ekkor tiszta must keletkezett, hiszen a bogyót nem tártuk fel, és az alacsony hőmérsékleten tartott fagyott szemekből a víz ekkor sem olvadt ki, különvált a koncentrálódott musttól. A présből folyamatos nyomás alatt tartva szépen lassan folydogált a tiszta, illatos és édes nedű (390 g/l mért cukortartalommal!). Amennyire sok időt töltött a szőlő a tőkén, olyan keveset a bor a hordóban, annak érdekében, hogy a jégbor egyik legfőbb értékét, a különleges gyümölcsösséget hangsúlyozzuk.

**PALACKOZVA** 2009. július 22.

**ANALITIKA**

Alkohol:12,0,9 %

Titrálhatósav-tartalom: 7,57g/l

Invertcukor-tartalom: 167,8g/l

**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

**KÓSTOLÁSI JEGYZET**

A jégbort nem csak ritkasága, hanem egyedi, összetéveszthetetlen karaktere is értékessé teszi. Az aszúhoz hasonlóan a jégbor is természetes koncentrálódás eredménye, azonban itt nem az aszúra jellemző botritiszes ízvilág, hanem az összetéveszthetetlen gyümölcsösség az, ami dominál. Illata rafinált és elegáns, akár egy parfüm (hársvirágméz, bodza és illatos szőlővirág). Egyedi ízvilága az őszibarack és trópusi gyümölcsök – licsi, mangó és az ananász - jegyeit hordozza.

**FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET**

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

**ÉTELPÁROSÍTÁS**

Sárga és trópusi gyümölcsből készült desszertek elsőrangú kísérője.

**TÁROLÁS**

Hosszú palackos érlelésre alkalmas. Fektetve, napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan kb.13°C-on) tároljuk.

**CSOMAGOLÁS**

375 ml-es palackban, fadobozban

**ELÉRHETŐSÉG**

7800 Kisharsány, Fekete hegy

Telefon: 06-72/579-721

Fax: 06-72/579-702

E-mail: [vylyan@vylyan.hu](mailto:vylyan@vylyan.hu)

URL: [www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)

