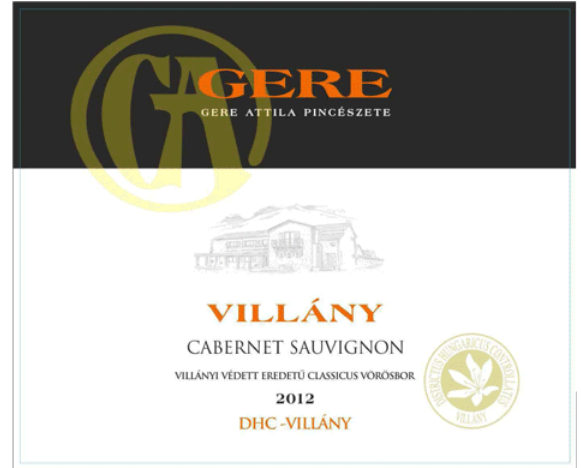


## CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE

Villányi védett eredetű classicus vörösbor  
DHC-Villány  
2012

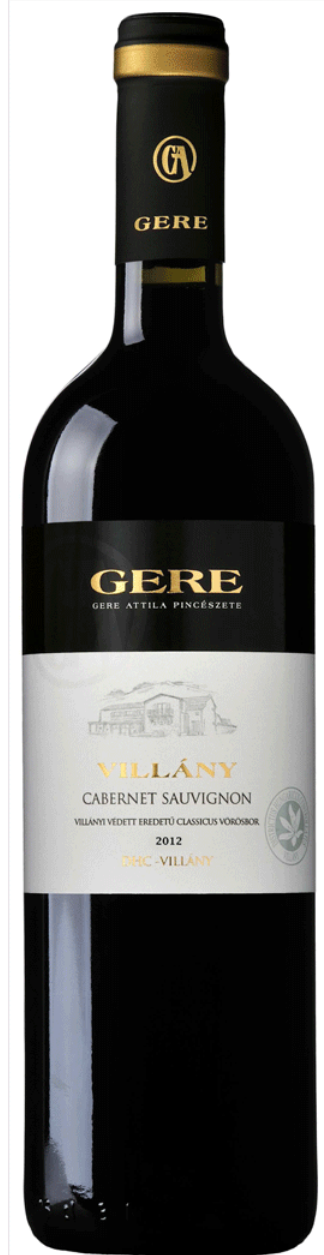
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>  
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)

<http://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2016/02/csb2012-copy.jpg>



### Alapadatok

Évjárat:	2012
Évjárat értékelés:	Ezt az évet az extrémítások jellemezték. A tél nagyon hideg volt, és nagyon sok hó esett. A hóréteg megvédte a szőlőtőkék nagy részét a károsodástól. Tavasszal a fagy okozott károkat a szőlőben. Nyáron nagyon nagy volt a szárazság. A nagy melegnek és a szárazságnak köszönhetően a szőlő gyorsabban érett, kb. 2-3 héttel előrébb járt a megszokottnál. A bogyók mérete sokkal kisebb lett, de a beltartalom nagyon szép és koncentrált lett, magas mustfokokkal. Az évjárat összességében kiemelkedő. Nagytetű, koncentrált borok születtek.
Szőlőfajta:	100% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	15-30
Tőke/hektár:	5.400
Tőketerhelés:	40 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertöke
Szüret időpontja:	Október közepe-vége
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt kb. 10 napig. A biológiai almasavbontás már fahordóban történt. Második-, harmadik töltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	31,1 g/l
Savtartalom:	5,2 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,7 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2016. március
Borleírás:	Illatában fahéjas-kakaós aromába burkolt málna, meggy és szeder. A gyümölcsök dominálnak, éretten, élénken jelennek meg, savai által könnyed és friss hatást keltve. Ízében étcsokoládé kíséri a piros bogyósokat. A tanninok súlyt adva a bornak, még feszesek ugyan, de a bor kellőképpen behízelt, telt és simulékony. Fiatal, gazdag, élvezhető bor, rengeteg tartalékkal.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2018-2019 körül éri el.



GERE ATTILA PINCESZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.

e-mail: [pinceszet@gere.hu](mailto:pinceszet@gere.hu)

web: [www.gere.hu](http://www.gere.hu)

Tel.: 06 72 492 839

Kopár Borklub: [borklub@gere.hu](mailto:borklub@gere.hu)

**Basic data:**

Vintage:	2012
Vintage evaluation:	The year of extremities. The winter was very cold and it snowed a lot. The snow layer protected most of the vine stocks against damage. In spring frost harmed the vines. In summer the dryness was great. Due to the great heat and dryness the grape was ripen quicker, 2-3 weeks earlier as usual. The size of the berries was much smaller but the content of them was very fine and concentrated with a high must degree. On the whole the vintage is outstanding. Full bodied, concentrated wines were born.
Variety:	100 % Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	15-30
Vines/hectare:	5.400
Yield:	40 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	End and mid of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks for 10 days, and malolactic fermentation in barrels. Aged in 2 <sup>nd</sup> and 3 <sup>rd</sup> filled barrique barrels for 16 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	31,1 g/l
Acidity:	5,2 g/l
Residual sugar:	1,7 g/l
Available since:	March 2016
Characteristics:	In its nose: raspberry, sour cherry and strawberry with cinnamon-cocoa aromas. Fruits are dominant, appear ripe, vigorous, but still light and fresh due to its acids. In its taste black chocolate with red berries. Tannins give weight to the wine and tight, but the wine is silky, full and sleek enough. Young, rich, comestible wine with lots of reserve.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2018-2019.

*Safra 2007. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.*