

Cabernet Sauvignon 2021

BESOROLÁS	TERROIR
PDO APELLÁCIÓ	PDO CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2025 - 2028

SZŐLÉSZET

Fajták	100 % Cabernet Sauvignon
Dűlő(k)	Dobogó, Jammertal, Csillagvölgy
Tőketerhelés	1,5 - 2 kg / tőke
Szüreti időpont	Október közepe

BORÁSZAT

Alkohol	15,00 %
Sav	4,9 g/l
PH	3,65 g/l
Extrakt	30,4 g/l
Értelzés módja	Francia tölgy
Értelzés ideje	12 hónap

ÉTEL

Főétel	Medium-rare marha steak, lassú tűzön sült bányacsalád
Sajt	Értelt kemény sajt, cheddar
Desszert	Étcsokoládés mousse, vörösbortban főtt körte

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	356 kJ	86 kcal
Zsír	0 g	
amelyből telített zsírsavak	0 g	
Szénhidrát	0.4 g	
amelyből cukrok	0.4 g	
Fehérje	0 g	
Só	0 g	

LEÍRÁS

Villányi Cabernet Sauvignon több, gondosan válogatott dűlő 20 év feletti tőkéiről. Szélsőséges terméskorlátozással dolgozunk: 1 tőke = 1 palack bor. A meredek, szikár, gyorsan száradó talajon apró, sörétszerű bogyók érnek, kiemelkedő beltartalommal. A fajta sok napsütést igényel, ezt Villány fekvése biztosítja; a szüret gyakran október végére esik. A bor alapját 12 hónapig francia tölgyfahordóban értelt, több dűlőből házasított tételek adják.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Matában fekete ribizli, érett szeder, szilva, finom fűszeresség és a francia tölgy csokoládés, vaníliás, enyhén dohányos jegyei jelennek meg. Kóstolva telt, mégis feszes, lédús gyümölcsösséggel, érett, finoman tapadó tanninokkal és jól tartó savakkal. Hosszú, rétegzett lecsengésű, komoly érlelési potenciálal bíró villányi Cabernet Sauvignon.

