

Gere Tamás & Zsolt - Premium wines

Merlot Selection

Vintage: 2017

Grape variety: 100% Merlot

Vineyard: Csillagvölgy, Szarkás-, és Várerdő dűlők termése.

Age of vine: 15-20 év.

Yield: 1 kg/tőke

Cultivation method:

Cordon cultivation

Vintage:

The year 2017 started with a cold and dry winter. The spring of March began warmer than usual, which was varied by cool days. The heat of May arrived in the wine region with plenty of rain and occasionally with some ice. Due to the nice balanced long warm (sometimes extremely warm) summer, the harvest also started on time. The month of September was slightly rainy, which halted the harvest a bit. In early October, temperatures also began to decline, which persisted until the end of the harvest. Overall, we managed to harvest excellent quality and sufficient quantity from 2017.

Harvest: The end of oktober 2017

Vinification+ maturation: A pincébe bogyózás után szőlő zárt kóraccél tartályba került. Majd erjedés után a bor 18 hónapot töltött döntően magyar 225 l-es hordókban, melyek között megtalálható volt új (20%) és használt(80%). Palackozás után az érlelő pincében további éveket töltött palackban.

Bottled: Bottled in april 2020, 5.000 bottles

Tasting notes: Egy komoly játékos a mezőnyben. Sűrű és komplex. Sötét, mély színt fest a pohárba.

Az intenzív illatot az erdei gyümölcsök vezetik, és nem is hagyják magára a bort. A csokoládé és a meggy jegyei teszik örök élménnyé. A lekerekedett tanninok és a gyönyörű hordóhasználat nem hazudik. A szép sav és alkohol egyensúly határozott benyomást kelt, melyet a megfelelő hosszúságú utóíz zár le.

Basic analysis:

Alkohol: 13,75 %

Sav: 5,5 g/l

Cukor: 1,6 g/l

Food pairing: Tánra hívja a desszerteket, főként a csokoládét és a meggyet, de képes flörtölni a sajtokkal is.

Origin protection category: DHC – Villány, Prémium

