

# VILLÁNYI FRANC



## SZŐLÉSZET

Évjárat	2019
Fajta	100 % Cabernet Franc
Dűlő	Ördögárok
Tőketerhelés	0,5 - 1 kg / tőke
Művelésmód	Alacsony kordon
Szüret időpont	Október vége

## BORÁSZAT

Alkohol	15,0%
Sav	5,1 g/l
Maradékcukor	1,6 g/l
Cukormentes extrakt	32, g/l
Érlelés	Francia tölgy
Érlelési idő	24 hónap
Kóstolási ablak	2023 - 2030

## LEÍRÁS

A Villányi Franc jelenleg a Borvidék saját márkás zászlóshajója, amelyből Villány világszínvonalat képes elérni, így az igazán nagy prémium borokat ebből a fajtából készítik a borászok. A Villányi Franc egy külön márkanev és eredetvédelmi rendszer. Szűk bizottság kóstolja a Villányi Franc-okat, hogy azok megfeleljenek a szigorú követelményeknek. Ez a DHC eredetvédelmi rendszer eredménye, hogy Villányban csak a legjobb minőségű borok kerülhetnek ki a polcokra. Magas beltartalmú, jól beérett szőlőből készül, melynek nagy szüksége van az érési időre. Az egyes borászatok között azonban nagy különbségek vannak természetesen, tőketerhelésben és fekvésben. A Günzer Családi Birtok törekvése az, hogy olyan Villányi Franc-t készítsen, amely megőrzi a gyümölcsösséget, nem túlhordózza, megtartva a „jól ihatóságot” úgy,

## KÓSTOLÁSI JEGYZET

A bor összetett ízvilágot kínál gazdag fekete gyümölcsökkel, beleértve a szedret, szilvát és feketeribizlit, elegánsan kiegyensúlyozva tölgy és bors árnyalataival. A bor telt teste, sima tanninjai és jól strukturált kerete miatt kiemelkedő választás grillezett húshoz, érett sajtokhoz és csokoládéhoz. A világ borainak felső 3%-ába tartozik.

GÜNZER CSALÁDI BIRTOK  
HU-7773 Villány, Oportó u. 6.

# VILLÁNYI FRANC

---



## VITICULTURE

Vintage	2019
Varieties	100 % Cabernet Franc
Yield	Ördögárok
Method of farming	0,5 - 1 kg / vine
Method of cultivation	Low Cordon
Harvest time	end october

## WINERY

Alcohol	15,0%
Acidity	5,1 g/l
Residual sugar	1,6 g/l
Sugar free extract	32, g/l
Aging	French Wood
Aging time	24 months
Tasting window	2023 - 2030

## DESCRIPTION

The Villányi Franc is currently the flagship proprietary brand of the Villány Wine Region, capable of achieving world-class quality, making it the choice for truly premium wines. The Villányi Franc is a separate brand name and appellation protection system. A select committee tastes the Villányi Franc wines to ensure they meet strict standards. This PDO appellation protection system ensures that only the highest quality wines make it to the shelves in Villány. It is made from high-extract, well-ripened grapes, which require significant ripening time. However, there are significant differences in yield, vine load, and location among the wineries. The Günzer Family Estate strives to produce a Villányi Franc that preserves the fruitiness without excessive oak aging, maintaining drinkability by using both tanks and French barrels for maturation.

## TASTING NOTES

The wine offers a complex profile of rich black fruits, including blackberry, plum, and blackcurrant, elegantly balanced with nuances of oak and pepper. The wine's full body, smooth tannins, and well-structured framework make it a standout choice for pairing with grilled meats, mature cheeses and chocolate. Recognized among the top 3% of wines globally.

GÜNZER ESTATE WINERY  
HUNGARY Villány, Oportó Str. 6.

## FILOZÓFIA / PHILOSOPHY

Villányi, családi borászat vagyunk, kizárólag arra törekszünk, hogy tiszta, fajtajelleges borokat készítsünk, olyanokat, amelyek az évjárat sajátosságait is tükrözik. Szerintünk fontos, hogy a bor adjon egyfajta biztonságérzetet. Ezért is törekszünk mindenekfelett a tisztaságra, a precizitásra, a jó arányokra és a stílusbeli következetességre.

We are a family winery in Villány, we only strive to make pure, varietal wines, which also reflect the characteristics of the vintage. We think it is important that wine gives a sense of security. That is why we strive above all for cleanliness, precision, good proportions and stylistic consistency.

## BOGYÓVÁLOGATÁS / GRAPE SELECTION

A Günzer Családi Birtoknál a szőlőválogatás a legegészségesebb fürtök kézi szedésével kezdődik. A fürtöket óvatosan lebogyózzák, hogy a bogyók épségben maradjanak. Ezután a bogyók egy vibrációs asztalra kerülnek, ahol a dolgozók kézzel eltávolítják a sérült bogyókat, leveleket, szárazakat és rovarokat. Ez a gondos folyamat biztosítja, hogy csak tökéletes bogyók kerüljenek az erjesztésbe, így tisztább és harmonikusabb borok születnek.

At Günzer Estate Winery, grape selection begins with hand-harvesting the healthiest clusters. The bunches are gently destemmed to keep the berries intact. The whole berries are then placed on a vibration table, where employees manually remove damaged berries, leaves, stalks, and bugs. This meticulous process ensures that only perfect berries are used for fermentation, resulting in clearer, more harmonious wines.

## JELÖLÉSEK / MARKINGS



Kézi szüret  
Hand harvested



Dűlőselekción  
Single vineyard



Bogyóválogatás  
Grape selection



Hordóérlelés (hónap)  
Barrel aging (month)



Tőketerhelés  
Cropload



Fenntarthatóság  
Sustainability