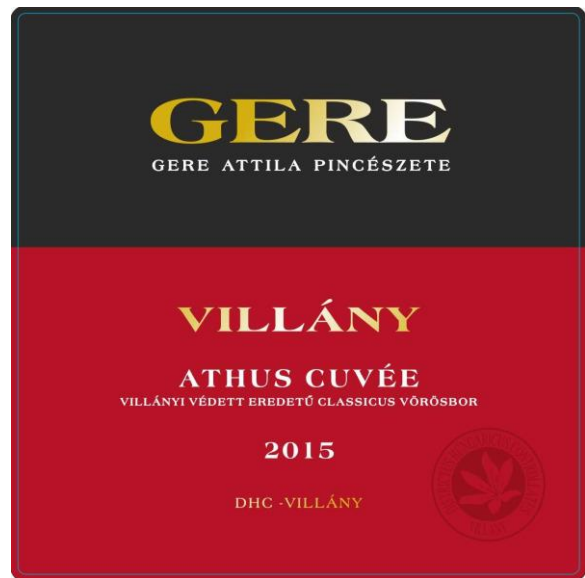


# ATHUS CUVÉE

Villányi védett eredetű classicus vörösbor  
DHC-Villány  
2015

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

[https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2017/11/Athus-Cuvée\\_2015.jpg](https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2017/11/Athus-Cuvée_2015.jpg)



## Alapadatok

Évjárat:	2015
Évjárat értékelés:	A metszési munkák már január közepére befejeződtek, az enyhe tél pedig elősegítette a korai rügyfakadást. Bár februárban kissé lehűlt az idő, márciustól júliusig fokozatosan és folyamatosan emelkedett a nappali hőmérséklet, ami mellett a havi csapadékatlag kiegyensúlyozott maradt. A gyümölcsök szépen fejlődtek, és augusztus 11-én, az átlagnál korábban megkezdődött a szüret. Minden leszedett alapanyag ép, és egészséges volt, a hordóba kerülő tételek minőségét pedig még az októberi esőzés sem befolyásolta. Az elmúlt évek egyik legszebb és legkiegyensúlyozottabb évjáratát tudhatjuk magunk mögött, mely mind mennyiségben és minőségben is kiemelkedő eredményezett.
Szőlőfajta:	50% Kékfrankos; 25% Cabernet Sauvignon, 25% Portugieser
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 31
Tőke/hektár:	5.000
Tőketerhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember közepe – Október eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt. Ezt követően a bor nagy (25-50 hl) ászokhordókban érlelődött 10 hónapot.
Alkoholtartalom:	13 % V/V
Cukormentes extrakt:	27,5 g/l
Savtartalom:	5,3 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,2 g/l
Forgalomba kerülés:	2017. november
Borleírás:	Meggy és fekete ribizli, finom tölgyes aromák. Kóstolva nagyon elegáns, lágy szerkezetű, finom tanninosság kísérik. Illatában, mind ízében érett gyümölcsérzet és fűszeresség mutatkozik, melyet finom savai élénkítenek.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Nem kifejezetten hosszú érlelésre szánt vörösbor, de 4-5 év potenciállal biztos rendelkezik.



## Basic data

Vintage:	2015
Vintage evaluation:	The pruning ended by mid January, and the mild winter helped the early gemmation. Though the weather cooled down a bit in February, the daily temperature gradually and continuously increased from March to July. The monthly rainfall average remained balanced. The fruits developed nicely, and the harvest started on 11 <sup>th</sup> August – earlier than the average. All harvested fruit were unharmed and healthy. The quality was not influenced by the rainfalls in October. We had one of the most beautiful and balanced vintage of the past years, which brought prominent both in quality and quantity.
Variety:	50% Kékfrankos; 25% Cabernet Sauvignon, 25% Portugieser
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	31 as average
Vines/hectare:	5.000
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid September, beginning of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks. After this the wine aged in big (25-50hl) barrels for 10 months.
Alcohol content:	13 % V/V
Sugar free extract:	27,5 g/l
Acidity:	5,3 g/l
Residual sugar:	1,2 g/l
Available since:	November 2017.
Characteristics:	Sour cherry and black currant, fine oaky aromas. Very elegant when tasting. Soft structure, fine tannins. Ripe fruits and spiciness in its nose and taste, animated by its fine acids.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Not especially a red wine appropriate for long ageing, but it has 4-5 years potential surely.