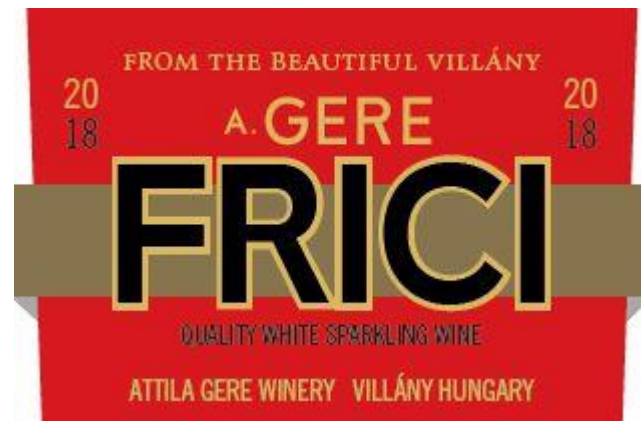


FEHÉR FRICI 2018

Villányi OEM

NAGY FELBOTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RESOLUTION BOTTLE PHOTO (1,5 MB) >>>
<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/12/fehér-frici-2018.jpg>



Alapadatok:

Évjárat:	2018
Évjárat értékelés:	Ebben az évjáratban többször találkoztunk szélsőségekkel. Márciusban még a fagyok okoztak károkat, majd áprilisban már meleg, szinte nyári idő köszöntött be. A tavaszi időszak melegebb, szárazabb volt, míg a nyarat záporok tarkították. A szüret a legtöbb fajtánál korábban kezdődött. A fűtök egészségesek, a bogyók íz- és zamatanyagokban gazdagok. Összességében egy jó, kiváló évjáratot zárhatunk.
Szőlőfajta:	Királyleányka, Sauvignon blanc, Muscat Ottonel
Termőhely:	Siklós, Villány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 33
Tőke/hektár:	5000
Töketerhelés:	80 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 ikertőke
Szüret időpontja:	Augusztus közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, alacsony hőmérsékleten. A bor nem kap hordós érlelést, hanem frissen kerül palackba. Palackozáskor szén-dioxid hozzáadásával készül.
Alkoholtartalom:	11,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	19,9 g/l
Savtartalom:	5,1 g/l
Maradék cukor-tartalom:	0,9 g/l
Forgalomba kerülés:	2018. december
Borleírás:	Fehér húsú gyümölcsök és citrusosság vezetnek az aromákat. Illatában zöldalma, fehér szőlő és mangó mellett némi kapor jelenik meg, melyet ízében zöldcitromos jegyek egészítenek ki. Gazdag kortyban kellemes szénsavbuborékok remekül egészítik ki a bor vibráló jellegét.
Apelláció:	Villányi OEM
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg. Aperitívként különösen ajánlott.



Basic data

Vintage:	2018
Vintage evaluation:	In this year we faced extremities more often. In March frost caused damages then in April a summer-like weather arrived. Spring was hotter and dryer, summer was rainy. Harvest started earlier at the most varieties. The bunches are healthy, the berries are rich in taste and aromas. On the whole we can close a good, excellent weather.
Variety:	Királyleányka, Sauvignon blanc, Ottonel muskotály
Place of origin:	Siklós, Villány
Vineyard:	-
Age of the vines (years):	33 as average
Vines/hectare:	5000
Yield:	80 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid August
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low temperature. The wine gets no barrel aging, it is freshly bottled. Fine carbon dioxide is added at the time of bottling.
Alcohol content:	11,5 % V/V
Sugar free extract:	19,9 g/l
Acidity:	5,1 g/l
Residual sugar:	0,9 g/l
Available since:	December 2018
Characteristics:	The aromas are led by white fruits and citrus. In its nose: green apple, white grape and mango, a hint of dill which are supplemented by green lemon scent. The vibrant character of the wine is implemented by pleasant carbon dioxide bubbles in the rich sip.
Appellation:	Villányi OEM
Ripeness:	Its strength is fruitiness therefore we suggest to drink it fresh. Especially recommended as aperitif.