

## Heumann Syrah 2013

Erhard & Evelyne Heumann egy német-svájci pár, az 1990-es évek végén alapították a borászatukat élve a lehetőséggel, hogy megvalósítsák álmukat – kiemelkedő borokat készíteni, jutányos áron. A bor iránti szenvedélyük, a minőség iránti elkötelezettségük és végül, de nem utolsó sorban a Villány-Siklói terroir meghozta gyümölcsét. Több nemzeti és nemzetközi díj, valamint kóstolásokon adott magas pontszám a bizonyíték. A pincészet jelenleg 15 ha-on gazdálkodik, főleg a siklói térségben. Területeik jellemzően déli kitétséggel. 95%-a premium kategóriás a villányi eredetvédelmi rendszer szerint.

<b>Villányi Borvidék</b>	A Villány-Siklói borvidéket tartják Magyarország legjobb vörösbor-vidékének. Éghajlata kontinentális, mediterrán hatással. Köszönhetően a terroir-nak a régió tökéletesen alkalmas a kék szőlőfajták termesztéséhez. Cabernet Franc, a helyi Kékfrankos (aka Blaufraenkisch) mellett a borvidék zászlós bora, ami tökéletesen alkalmazkodott a terroir-hoz. Mindkét fajta kiváló minőségű bort ad. Jónéhány nemzetközi borszakértő (Jancis Robinson, MW; Michael Broadbent) szerint e borvidéken jelenik meg önállóan a Cabernet Franc a világon egyedülálló módon.
<b>Bor neve</b>	Heumann Syrah
<b>Minőségi besorolás</b>	DHC Villány, Premium vörös
<b>Blend</b>	Syrah 100%
<b>Évjárat</b>	2013
<b>Évjárat minősége</b>	kiváló
<b>Terület</b>	Siklós: Városhegy
<b>Talaj</b>	Lösz, viszonylag magas mészkőtartalommal, különösen a siklói szub-régióban.
<b>Tőkék kora</b>	6 év
<b>Szüret időpontja</b>	8.10.2013
<b>Tőketerhelés</b>	átlag 1 kg/tőke = kb. 35-40 hl/ha
<b>Elkészítés módja</b>	Bogyózást követően, irányított tartályos erjesztés 28 fokon, majd 18 hónapos érlelés 500 l-es Magyar tölgyfahordóban.
<b>Alkohol %</b>	14.0% Alc.
<b>Sav g/l</b>	5.9 gr/l
<b>Maradék cukor g/l</b>	1.0 gr/l
<b>Palackozás időpontja</b>	17.5.2016
<b>Kóstolási jegyzet</b>	Dark purple with violet rim. In the nose red berries with intense white pepper; spicy on the palate, pepper again, taste of sour cherries; fresh; great structure with well integrated tannins; long lasting. Sötét bíbor és lila szín. Illatában piros gyümölcsök, intenzív fehér bors. Fűszeres, borsos, meggyes, friss íz, jól strukturált bor, szépen integrált tanninokkal és hosszú utóízzel.
<b>Érlelési potenciál</b>	Min. 2028-ig.