

Heumann Terra Tartaro 2012

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-Siklósi terroir meghozta gyümölcsét. Több nemzeti és nemzetközi díj, valamint kóstolásokon adott magas pontszám a bizonyíték. A pincészet jelenleg 15 ha-on gazdálkodik, főleg a siklósi térségben. Területeik jellemzően déli kitétséűek. 95%-a premium kategóriás a villányi eredetvédelmi rendszer szerint.

Villányi Borvidék	A Villány-Siklósi 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 zászlósora, 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.
Bor neve	Heumann Terra Tartaro
Minőségi besorolás	DHC Villány, Premium vörös
Blend	55% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 15% Cabernet Franc
Évjárat	2012
Évjárat minősége	kiváló
Területek	Siklós: Városhegy; Márfa: Hegytető; Vokány: Trinitas
Talaj	Löss, viszonylag magas mészkőtartalommal, különösen a siklósi szub-régióban.
Tőkék kora	Cab. Sauvignon: 27 év; CF+ME: 8-13 év
Szüret időpontja	Cabernet Sauvignon 5./6.10.2012, Merlot 8.9.2012, Cabernet Franc 6.10.2012
Tőkesterhelés	átlag 0.8 kg/tőke = kb. 30 hl/ha
Elkészítés	Destemmed, alcoholic vermentation and malo in temperature controlled steeltanks at 28-30° C; matured in Hungarian barriques (225 l) and double-barriques (500 l) for 22 month. Bogyózást követően, irányított tartályos erjesztés, 28-30 fokon, majd 22 hónapos érlelés 225l-es és 500 l-es Magyar tölgyfahordóban.
Alkohol %	14.5% Alc.
Sav g/l	5.4 gr/l
Maradék cukor g/l	1.1 gr./l
Palackozás időpontja	2015. április 2.
Kóstolási jegyzet:	Sötét bíbor szín. Intenzív illataromák, édes fűszerek, cardamom, fahéj, keserűcsoki, kávé, fekete bogyógyümölcsök, cassis. Bársonyos, lekerekedett savakkal rendelkező bor, kiegyensúlyozott és integrált tanninokkal. Nagy és elegáns. Végtelen hosszú.
Érlelési potenciál	Min. 2030-ig
Díjak	<ul style="list-style-type: none"> • Top 100 Magyar bor – MO. Legjobb vörösbora 2017-ben.