

Heumann Chardonnay 2016

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 kitételűek. 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 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 Chardonnay
Minőségi besorolás	DHC Villány, Premium fehér
Blend	100 % Chardonnay
Évjárat	2016
Évjárat minősége	Kiváló
Terület	Siklós: Városhegy, Máriagyüd
Talaj	Löss, viszonylag magas mészkőtartalom, különösen a siklósi szub-régióban.
Tőkék kora	10-20 év
Szüret időpontja	13.9.2016
Tőketerhelés	átlag 1.5-2 kg/tőke
Elékszítés módja	Bogyózást követően irányított tartályos erjesztés és érlelés 17 fokon.
Alkohol %	13 % Alc.
Sav g/l	5.8 gr/l
Maradék cukor g/l	1.0 gr/l
Palackozás időpontja	25.3.2017
Kóstolási jegyzet	Világos sárga szín, zöldes reflex-szel. Intenzív citrus és grapefruit illat, szépen integrált. Kiegyensúlyozott, hosszú utóízzel.
Érlelési potenciál	Min. 2022-ig