

Heumann Kékfrankos Reserve 2015

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 kitétséűek. 95%-a premium kategóriás a villányi eredetvédelmi rendszer szerint.

Villányi Borvidék	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 mellet 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.
Bor neve	Heumann Kékfrankos Reserve
Minőségi besorolás	DHC Villány, Premium vörös
Blend	100% Kékfrankos
Évjárat	2015
Évjárat minősége	Kiváló
Terület	Siklós: Városhegy
Talaj	Lösz, viszonylag magas mészkőtartalommal, különösen a siklói szub-régióban.
Tőkék kora	17 év
Szüret időpontja	
Töketerhelés	átlag 1 kg/tőke = kb. 35 hl/ha
Elkészítés módja	Bogyózást követően irányított tartályos erjesztés 26-27 fokon, majd érlelés 500 l-es Magyar tölgyfahordóban.
Alkohol %	14 % Alc.
Sav g/l	gr/l
Maradék cukor g/l	gr/l
Palackozás dátuma	
Kóstolási jegyzet	Bíborvörös, lila szín. Illatában picit vanília és meggy. Koncentrált, elegáns, gyümölcsös. Szép test és tannin. Hosszan tart.
Érlelési potenciál	Min. 2028-ig
Díjak	•