

Heumann Rosé 2017

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 kitétséggűek. 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 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.
Bor neve	Heumann Rosé
Minőségi besorolás	DHC Villány, Classicus Rosé
Blend	70% Kékfrankos, 15% Kadarka 15% Merlot
Évjárá	2017
Évjárat minősége	Nagyon jó - kiváló
Terület	Siklós: Városhegy; Diószviszló: Cser-Hegy
Talaj	Lösz, viszonylag magas mészkőtartalommal, különösen a siklói szub-régióban.
Tőkék kora	8-15 év
Szüret időpontja	Kékfrankos: Kadarka: Merlot:
Tőketerhelés	átlag 2 kg/tőke = kb. 50 hl/ha
Elkészítés módja	Bogyózást követően irányított erjesztés és érlelés 17 fokon acéltartályban 4 hónapig.
Alkohol %	12.5 % Alc.
Sav g/l	6.4 gr/l
Maradék cukor g/l	3.5 gr/l
Palackozás időpontja	2.12.2017
Kóstolási jegyzet	Lazac szín. Meggyes illatok. Szép test, szép gyümölcsösség. Némi cassis és hosszú utóíz.
Cellaring capability	Min. 2019-ig