

## Heumann Rajnai Rizling 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-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 kitétségek. 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 Rajnai Rizling
<b>Minőségi besorolás</b>	DHC Villány, Premium fehér
<b>Blend</b>	100 % Rajnai Rizling
<b>Évjárat</b>	2016
<b>Évjárat minősége</b>	Nagyon jó - kiváló
<b>Terület</b>	Siklós: Városhegy
<b>Talaj</b>	Löss, viszonylag magas mészkőtartalommal, különösen a siklói szub-régióban.
<b>Tőkék kora</b>	10-20 év
<b>Szüret időpontja</b>	15.9.2016
<b>Tőketerhelés</b>	átlag 1-2 kg/tőke
<b>Elkészítés módja</b>	Bogyózást követően irányított tartályos erjesztés és érlelés 17 fokon.
<b>Alkohol %</b>	12.5 % Alc.
<b>Sav g/l</b>	7.3 gr/l
<b>Maradék cukor g/l</b>	6.0 gr/l
<b>Palackozás időpontja</b>	2017. március 14.
<b>Kóstolási jegyzet</b>	Barack és muscat illat. Grapfruit és citrom íz. Hosszan tart.
<b>Érlelési potenciál</b>	Min. 2024-ig