

Heumann Villányi Franc 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 utolsósorban 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 kitettségűek. 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 (aka Blaufraenkisch) 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 Villányi Franc
Eredetvédelmi besorolása	DHC Villány, Premium vörös
Blend	100% Cabernet Franc
Évjárat	2012
Évjárat minősége	Kiváló
Dűlők	Siklós: Göntér, Diósvizló: Nagyhegy, Márfa: Hegytető
Talaj	Löss viszonylag magas mészkőtartalommal (különösen a siklói területeken)
Tőkék kora	10-15 év
Szüret időpontja	2012. 09. 29. + 3./6. 10.
Termésátlag	Átlag 1 kg/tőke (35 hl/ha)
Érlelési folyamat	Bogyózás után az alkoholos erjedés és az almasavbontás irányított hőmérsékleten (28° C-on) tartályban ment végbe. Az érlelés 225 l-es magyar tölgyfahordóban történt 22 hónapig.
Alkohol %	14 % Alc.
Sav g/l	5.3 g/l
Maradék cukor g/l	1.4 g/l
Palackozás időpontja	2015. 09. 29.
Kóstolási jegyzet	Sötét, de fényes lila szín. Illatában piros gyümölcsök egy kevés vaníliával és borssal. Ízében a feketebogyó, ribizli és egy kis csokoládé. Jól integrált savasság és szép textúra. Testes, elegáns bor, hosszú utóízzel. Hosszan eltartható.
Eltarthatóság	Min. 2025-ig