

Heumann Rajnai Rizling 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 utolsósorban 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 kitettségűek. 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 (aka Blaufränkisch) mellett a borvidék zászlósbora, 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 Rajnai rizling
Eredetvédelmi besorolása	DHC Villány, Premium fehér
Blend	100% Rajnai rizling
Évjárat	2015
Évjárat minősége	Kiváló
Dűlők	Siklós: Városhegy
Talaj	Lösz viszonylag magas mészkőtartalommal (különösen a siklósi területeken)
Tőkék kora	10-20 év
Szüret időpontja	2015. 09. 17.
Termésátlag	Átlag 1-2 kg/tőke
Érlelési folyamat	Bogyózás után az alkoholos erjedés és az almasavbontás irányított hőmérsékleten (17° C-on) tartályban ment végbe. Az érlelés szintén tartályban történt
Alkohol %	12.5% Alc.
Sav g/l	7.4 g/l
Maradék cukor g/l	5.0 g/l
Palackozás időpontja	2016. 02. 29.
Kóstolási jegyzet	Barack és citrom illat. Ízében pazar grapefruit és citrom. Hosszan kitart.
Eltarthatóság	Min. 2023-ig