

Heumann Eric's Dream 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-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 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 Eric's Dream
Eredetvédelmi besorolása	DHC Villány, Classicus fehér
Blend	Rajnai rizling, Chardonnay, Olaszrizling, Fűszeres tramini
Évjárat	2015
Évjárat minősége	Kiváló
Dűlők	Siklós: Város hegy, Dióviszló: Cser-hegy
Talaj	Löss viszonylag magas mészkőtartalommal (különösen a siklói területeken)
Tőkék kora	10-20 év
Szüret időpontja	Rajnai rizling 2015. 09. 17., Chardonnay 2015. 09. 02., Olaszrizling 2015. 09. 22., Fűszeres tramini 2015. 08. 29.
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	6.3 g/l
Maradék cukor g/l	1 g/l
Palackozás időpontja	2016. 03. 01.
Kóstolási jegyzet	Alma és körte illat egy csipetnyi rózsával. Zöldes szín. Kóstolva ropogós, szépen integrált citromos savassággal. Hosszabb utóíz.
Eltarthatóság	Min. 2020-ig