

Heumann Syrah2015

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 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 régi tökéletesen alkalmas a kék szőlőfajták termesztéséhez. Cabernet Franc, a helyi Kékfrankos mellet a borvidék zászlósora, ami tökéletesen alkalmazkodott a terroir-hoz. Mindkét fajta kiváló minőségű bort ad. Jó néhány nemzetközi borszakértő (Jancis Robinson, MW; Michael Broadbent) szerint e borvidéken jelenik meg önállóan a Cabernet Franc a világon egyedülálló módon.
A bor neve	Heumann Syrah
Minőségi besorolás	DHC Villány, Premium vörös
Blend	Syrah 100%
Évjárat	2015
Évjárat minősége	kiváló
Területek	Siklós:Városhegy
Talaj	Lösz, viszonylag magas mészkőtartalommal, különösen a siklói szub-régióban
Tőkék kora	8 év
Szüret időpontja	2015.10.06.
Töketerhelés	Átlag 1 kg/tőke= kb.35 hl/ha
Készítés módja	Destemmed, alcoholicfermentation and malo in temperature controlled steel tanks at 28° C; matured in Hungarian barrique-likebarrels (500 l) for 18 month.
Alkohol %	14.0% Alc.
Sav g/l	5.1 gr/l
Maradék cukor g/l	1.4 gr/l
Palackozás dátuma	2017
Kóstolási jegyzet	Sötét lila szín, lila peremmel. Az orrban piros bogyók intenzív fehér borssal. A szájban fűszeres, újra borsos, savanyú meggy. Friss, nagy struktúra jól integrált tanninokkal. Hosszan tartó.
Érlelési potenciál	Min. 2030-ig