



Het is gelukt! De trekker is er!

De oogstperiode van 2014 ligt alweer even achter ons. Hoog tijd om wat over de wijnen te vertellen. Dit jaar is vooral het aandeel van witte wijn toegenomen. De Zöld Veltelini is voor een deel vergist op een nieuw houten vat. Bij de eerste oversteek eind oktober hebben we deze wijn gemengd met het deel dat zoals gewoonlijk vergist is op een RVS- vat. We zijn heel blij met het resultaat en heel benieuwd hoe de wijn zich verder zal ontwikkelen. Daarnaast hebben we weer een fris fruitige Fehér Cuvee gemaakt. Dit is een witte wijn gemaakt van verschillende Rizling (achtige) klonen zoals ze door elkaar op de wijngaard staan. Dit jaar neemt in deze mix de Olasz Rizling een prominente plek in.

Omdat het weer in de laatste weken voor de oogst niet al te zonnig was heb ik de beslissing genomen geen rode Syrah te maken. Onder het motto liever een goede rosé dan een matige rode wijn zijn de druiven gebruikt voor de Rosé die dit jaar uit een combinatie van Syrah en Kékfrankos zal bestaan. Deze wijn is bleker van kleur dan jullie gewend zijn van de Kékfrankos rosé. Bijzonder om te ontdekken dat Syrah druiven hun kleurstoffen kennelijk in het begin langzamer afgeven om uiteindelijk als de wijn rood wordt veel zwaarder van kleur te worden dan de Kékfrankos.

We hebben natuurlijk wel weer rode wijn van de Kékfrankos druiven gemaakt, waarbij we streng hebben geselecteerd op gezonde druiven. De Regéló (de Kékfrankos Special) zal deels op een nieuw barrique vat met een speciale

toasting haar rijping krijgen. We verwachten hier veel van. De wijnen mogen nu verder rijpen en rond de jaarwisseling worden ze van de fijne gist afgehaald, waarna ze steeds helderder zullen worden. We hopen de witte wijnen en de rosé al in april/mei 2015 op de markt te brengen. Een paar maanden eerder dan tot nu toe. Je kunt dan al in het voorjaar van de Hegyem wijnen genieten.

Trekker

Het is gelukt! We zijn heel blij dat we in Duitsland een mooie wijnbouwtrekker hebben kunnen kopen. Inmiddels is de trekker aangekomen in Gyümölcsény en leert Balázs ermee te werken. Het werk in de wijngaard zal fysiek lichter worden, we kunnen meer mechanisch gaan doen en de grondbewerking nog beter aanpassen aan de inzichten van biologisch wijngaardenieren.

**Er zijn nog wijnen voorradig.
Erg leuk kado te geven voor
de feestdagen. Bestel gerust!**

Op de website rechts bovenin staat de link om wijnen te bestellen door Vrienden. Ben je (nog) geen Vriend stuur dan je bestelling per mail naar cisca@hegyem.nl.