

# Pannonhalmi Cabernet franc 2019



*Az évjárat adta, hogy a legszebbnek talált hordók kiválogatásával létrejöttön ez a bor. A Báródomb-dűlő tőkéinek tökéletesen érett cabernet franc szőlőszemei kerültek szüretelésére, kézi csömöszöléssel, hagyományos préseléssel, lett feldolgozva, majd 13 hónapot át barrique hordókban érlelődött. Marhasültek, báránysültek, pecsenyék méltó párja.*

## 2019-es évjárat értékelés

Az év izgalmasra és egyben érdekesre sikeredett. Az év eleje normálisan indult, nem volt sem extrém hideg, de a meleg tél is elkerülte a borvidéket. A tavasz csapadékhiányos volt, és a szőlő rosszul és vontatottan fakad.

Májusban megjött a csapadék, ami végül sok is lett. Kezdetben sok hasonlóság mutatkozott a 2010-es évjáráthoz, de szerencsére nem vált olyanná. A szőlő virágzásakor nem volt csapa

dék, júliusban és augusztusban is híján voltunk az esőnek, így a növényvédelem egyszerű volt. A szőlő úgy nőtt, hogy a zöldmunkában alig értük utol magunkat. A szüret a legszebb volt, amit idáig megéltünk. A szőlőt normális érettségben tudtuk szedni, visszatértek az eredeti szüreti időpontok. Összességében elégedettek vagyunk az évjáráttal.

**Megnevezés:** Pannonhalmi Cabernet franc selection

**Évjárat:** 2019

**Besorolás:** Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű

száraz vörösbor

**Szőlőfajták:** 100% cabernet franc

**Termőhely:** Nyúl Gerha-dűlő, Győrújbarát Báródomb-dűlő

**Dűlő fekvése:** enyhe lejtés délnyugati irányba illetve délkeleti irányba

**Talaj:** csernozjom barna erdőtalaj és morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

**Művelési mód:** közép magas kordon

**Telepítés:** 2012

**Tőkesűrűség:** 4630 tőke/ha

**Szüret:** 2019. október közepe

**Borkészítés:** hagyományos, oxidatív módon

**Érlelés:** 15 hónapig barrique hordóban

**Palackozás:** 2022. október eleje

**Alkohol:** 15,5 %

**Savtartalom:** 5,8 g/l

**Maradék cukor:** 1,4 g/l

**Palack méret:** 0,75 L (parafadugós, kónuszos bordói palack)

**Ajánlás:** A bor fogyasztását 16-18C-on ajánljuk.

**Palack ár:** 6.750 Ft.



## Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Leányka u. 2. (Héma-tető) | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpinceszeti.hu

[www.hangyalpinceszeti.hu](http://www.hangyalpinceszeti.hu)