

Pannonhalmi Chardonnay „kedves” 2016



Chardonnay... ami megérint, mint egy kedves szó, egy mosoly vagy egy ölelés, hogy újabb erőd legyen. Ne érd be kevesebbel, hogy újra átérezz minden kedves pillanatot.

2016-os évjárat értékelés

A tél enyhe volt és nagyon csapadékos. A tavasz késett, márciusban a hőmérséklet alacsony volt, ami miatt a szőlő virágzása elhúzódott. Június végén, a nyár előrehaladtával rendszer időközönként száraz meleg légtömegek érkeztek a borvidékre. Augusztus végén az esőzések miatt csökkent az átlaghőmérséklet. Szeptember közepén ismét megjött a felmelegedés, a napsütéses órák száma a nyári hónapokkal vetekedett.

A szeptemberben és októberben kiváló volt az időjárás, ami lehetővé tette, hogy a szőlőben felhalmozódjon a polifenol koncentráció. A szőlő tovább érett, ami végül garantálta az évjárat jó minőségét.

Megnevezés: Pannonhalmi Chardonnay „kedves”

Évjárat: 2016

Besorolás: Védett eredetű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 100% chardonnay

Termőhely: Pannonhalma, Széldomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba

Talaj: Karbonátos földes kopár talajtípus.

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2010

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2016. szeptember 20.

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2017. március végén

Alkohol: 14%

Savtartalom: 4,8 g/l

Maradék cukor: 0,8 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, hulló falevél színű, burgundi palack)

Ajánlás: Fogyasztását 12-14 °C -ra lehűtve ajánljuk. Sajtok, saláták, fűszeres levesek kiváló kísérője.



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpinceszeti.hu