

Pannonhalmi Chardonnay „kedves” 2017



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.

2017-es évjárat értékelés

Az utóbbi évek leghidegebb telével kezdődött az év. Gyakran mínusz 13 és mínusz 15 fokra esett vissza a hőmérséklet, ami komoly fagyveszélyt rejtett magában. Korán fakadt a szőlő, de az április végi hidegek megállították a növekedést. Májustól folyamatosan melegedett az időjárás, június közepétől augusztus közepéig egy csepp eső sem esett, így augusztus közepén minden idők legkorábbi szürete kezdődött. A nagy meleg és a csa-

padék szinte teljes hiánya miatt augusztus közepén már nagyon magas cukortartalmakat lehetett mérni. A korai érési folyamat miatt viszont alacsony savtartalom jelentkezett minden dűlőben. Ősszel kiváló időjárás segítette a szüreti munkákat, így összegezve 2017-ben kiváló évjárat mutatkozik a fehér és a kék szőlők mellett egyaránt.

Megnevezés: Pannonhalmi Chardonnay „kedves”

Évjárat: 2017

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: 2017. szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2018. március elején

Alkohol: 12,5%

Savtartalom: 5,2 g/l

Maradék cukor: 3,7 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.

Palack ár: 1.800 Ft.



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpinczeszet.hu