

# Pannonhalmi Chardonnay „kedves” 2018

*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.*

## 2018-as évjárat értékelés

Nagyon hosszú télel kezdtük az évet. Április elejétől lehetett igazán munkát végezni szőlőben. Áprilisban viszont olyan gyorsan növekedett a szőlő, hogy a hónap végére már 40-50 cm-es hajtásokkal kellett megbirkóznunk. Gyors virágzás után a munkafolyamatok úgy felgyorsultak az időjárás segítségével, hogy a szüret augusztus 7-én elkezdődött. Augusztus végén három nap alatt annyi csapadék esett le (120 mm), ami egész nyáron elég

lett volna, így a szüretet nagyon fel kellett pörgetni. A termésekben magas cukorfokokat mérhettünk, így magas alkoholtartalmak jelentek mind a fehérboroknál, mind a vörösboroknál. A korai érésű fehér fajtáknak és a kék szőlőknek kiváló lett az évjárat, de a késői érésű fehér szőlőknek egy átlagos évjárat alakult.

**Megnevezés:** Pannonhalmi Chardonnay „kedves”

**Évjárat:** 2018

**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:** 2018. szeptember eleje

**Borkészítés:** reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

**Érlelés:** tartályos érlelés

**Palackozás:** 2019. május elején

**Alkohol:** 12,5%

**Savtartalom:** 5,2 g/l

**Maradék cukor:** 3,6 g/l

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

**Ajánlás:** Fogyasztását grill és gombás ételekhez 12-14C-ra lehűtve ajánljuk.

**Palack ár:** 1.800 Ft.

HANGYÁL



**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)