

Pannonhalmi Chardonnay „kedves” 2020



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.

2020-es évjárat értékelés

Nem igazán hideg, viszont csapadékszegény tél után a tavasz is igen aszályos és hűvös volt. Március végén jelentős lehűlés volt, de a tőkéket kár nem érte. A csapadékszegény időszak áprilisban egy hosszabb periódussal folytatódott. Jócskán megkészt a virágzás is, majd a fürtök is lassabban értek a megszokottnál. A nyár jellemzően csapadékos és hidegebb volt szokványoshoz képest. A szüret első felére megérkezett a napsütés, aztán a

második felére ismét esőzéseket kaptunk a borvidéken.

Összességben nagyon szép, kiegyensúlyozott az évjárat. Koncentrált gyümölcsöket tudtunk szüretelni, így egy harmonikus évet tudhatunk magunk mögött kicsit visszafogottabb mennyiségekkel.

Megnevezés: Pannonhalmi Chardonnay „kedves”

Évjárat: 2020

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: közép magas kordon

Telepítés: 2010

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2020. szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2021. augusztus eleje

Alkohol: 14,0 %

Savtartalom: 6,4 g/l

Maradék cukor: 4,2 g/l

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

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

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