

Pannonhalmi Chardonnay „kedves” 2021

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.

2021-es évjárat értékelés

Az év elején későn kezdődött a rügyfakadás, de ettől függetlenül megfelelő időpontban indult a virágzás. A hajtásnövekedés intenzitása megfelelően alakult, így a zöldmunkákat jó ütemben tudtuk elvégezni. Virágzás alatt nagy meleg érkezett, de a megfelelő mennyiségű csapadéknak köszönhetően jól alakult a kötődés.

Augusztus közepén 200 mm. csapadék esett, az aszály tünetei megszűntek a szőlőben, emiatt szép savak és gyümölcsös ízegek jellemzik az évjárat borait. A szüret ismét a szokásos időpontban kezdődött. Augusztus 25-én az Irsai Olivérrel szedésével kezdtük a szüretet, és október 25-én cabernet fajták szedésével fejeztük be.

Megnevezés: Pannonhalmi Chardonnay „kedves”

Évjárat: 2021

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: 2021. szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2022. március közepe

Alkohol: 14,0 %

Savtartalom: 5,5 g/l

Maradék cukor: 2,3 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



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpincezet.hu