

Pannonhalmi Chardonnay Selection 2015



Széldomb-dűlőben termett szőlőből készült. Az évszám adta, hogy elkészüljön a Chardonnay fajtából egy válogatásunk, melyben elegáns illat mellé markáns test párosul.

2015-ös évszám 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 évszám jó minőségét.

Megnevezés: Pannonhalmi Chardonnay Selection

Évszám: 2015

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: 2015. szeptember végén

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2016. augusztus végén

Alkohol: 12,5%

Savtartalom: 5,3 g/l

Maradék cukor: 0,9 g/l

Palack méret: 0,75 L (üveg dugós, olivazöld, burgundi)

Ajánlás: Fogyasztását 12-14 °C -ra lehűtve, fehérhúsú szárnyasokhoz, halakhoz, gombás ételekhez ajánljuk.

Palack ár: 2.950 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