

Hangyál Gemini Rajnai Rizling Selection 2021



Valahol a mindenségből egy fénysugár fölénk hajol. Kéz a kézben, szív a szívben édesen álmodunk.

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 ízjegyek 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: Hangyál Gemini Rajnai Rizling Selection

Évjárat: 2021

Besorolás: Védett eredetű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 100% rajnai rizling

Termőhely: Pannonhalma, Széldomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba illetve délkeleti irányba

Talaj: csernozjom barna erdőtalaj és morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2012

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2021. október vége

Borkészítés: hagyományos, oxidatív módon

Érlelés: 8 hónapig ászok hordóban

Palackozás: 2022. június eleje

Alkohol: 13,5 %

Savtartalom: 7,2 g/l

Maradék cukor: 5,5 g/l

Palack méret: 0.75 L (parafadugós, tradicionális burgundi palack)

Ajánlás: A bor fogyasztását 12-14C-on ajánljuk.

Palack ár: 4.900 Ft.



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