

# Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény" 2016



*Az élmények számolatlanul is mindannyiszor megújulnak, s talán épp ezt a tulajdonságot hordozza a borunk.*

## 2016-os évjárat 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 évjárat jó minőségét.

**Megnevezés:** Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény"

**Évjárat:** 2016

**Besorolás:** Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 100% Irsai Olivér

**Termőhely:** Győrújbarát Bátoródomb-dűlő

**Dűlő fekvése:** enyhe lejtés délnyugati irányba

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

**Művelési mód:** középmagas kordon

**Telepítés:** 2011 és 2013

**Tőkesűrűség:** 4630 tőke/ha

**Szüret:** 2016 augusztus közepe

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

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2016 október vége

**Alkohol:** 12,5 %

**Savtartalom:** 5,9 g/l

**Maradék cukor:** 3,5 g/l

**Palack méret:** 0,75 L (csavarzáras, fehér bordói palack)

**Ajánlás:** Fogyasztását bárhol, bármikor 12 °C -ra lehűtve ajánljuk.



## Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Héma-tető | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpinceszeti.hu

[www.hangyalpinceszeti.hu](http://www.hangyalpinceszeti.hu)