

Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény" 2017



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

2017-es évjárat értékelés

Az utóbbi évek leghidegebb telével kezdődött az év. Gyakran mínusz 13 és mínusz 15 fokra esett vissza a hőmérséklet, ami komoly fagyveszélyt rejtett magában. Korán fakadt a szőlő, de az április végi hidegek megállították a növekedést. Májustól folyamatosan melegedett az időjárás, június közepétől augusztus közepéig egy csepp eső sem esett, így augusztus közepén minden idők legkorábbi szürete kezdődött. A nagy meleg és a csa-

padék szinte teljes hiánya miatt augusztus közepén már nagyon magas cukortartalmakat lehetett mérni. A korai érési folyamat miatt viszont alacsony savtartalom jelentkezett minden dűlőben. Ősszel kiváló időjárás segítette a szüreti munkákat, így összegezve 2017-ben kiváló évjárat mutatkozik a fehér és a kék szőlők mellett egyaránt.

Megnevezés: Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény"

Évjárat: 2017

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 100% Irsai Olivér

Termőhely: Győrújbarát Bátorómb-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: 2017 augusztus közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2017 október vége

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 5,4 g/l

Maradék cukor: 2,4 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