

Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény" 2018



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

2018-as évjárat értékelés

Nagyon hosszú téllel kezdtük az évet. Április elejétől lehetett igazán munkát végezni szőlőben. Áprilisban viszont olyan gyorsan növekedett a szőlő, hogy a hónap végére már 40-50 cm-es hajtásokkal kellett megbirkóznunk. Gyors virágzás után a munkafolyamatok úgy felgyorsultak az időjárás segítségével, hogy a szüret augusztus 7-én elkezdődött. Augusztus végén három nap alatt annyi csapadék esett le (120 mm), ami egész nyáron elég

lett volna, így a szüretet nagyon fel kellett pörgetni. A termésekben magas cukorfokokat mérhettünk, így magas alkoholtartalmak jelentek mind a fehérboroknál, mind a vörösboroknál. A korai érésű fehér fajtáknak és a kék szőlőknek kiváló lett az évjárat, de a késői érésű fehér szőlőknek egy átlagos évjárat alakult.

Megnevezés: Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény"

Évjárat: 2018

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 100% Irsai Olivér

Termőhely: Győrújbarát Bátorodomb-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: 2018 augusztus eleje

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2018 október eleje

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 6,3 g/l

Maradék cukor: 4,2 g/l

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

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

Palack ár: 1.400 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