

Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény" 2019

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



2019-as évjárat értékelés

Az év izgalmasra és egyben érdekesre sikeredett. Az év eleje normálisan indult, nem volt sem extrém hideg, de a meleg tél is elkerülte a borvidéket. A tavasz csapadékhiányos volt, és a szőlő rosszul és vontatottan fakad.

Májusban megjött a csapadék, ami végül sok is lett. Kezdetben sok hasonlóság mutatkozott a 2010-es évjárához, de szerencsére nem vált olyanná. A szőlő virágzásakor nem volt csapa-

dék, júliusban és augusztusban is híján voltunk az esőnek, így a növényvédelem egyszerű volt. A szőlő úgy nőtt, hogy a zöldmunkában alig értük utol magunkat. A szüret a legszébb volt, amit idáig megéltünk. A szőlőt normális érettségben tudtuk szedni, visszatértek az eredeti szüreti időpontok. Összességében elégedettek vagyunk az évjáráttal.

Megnevezés: Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény"

Évjárat: 2019

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: 2019 augusztus közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2019 október vége

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 5,1 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.

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