

Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény" 2021



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

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: Pannonhalmi Irsai Olivér "élmény"

Évjárat: 2021

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: 2021. augusztus vége

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2021. október vége

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 5,8 g/l

Maradék cukor: 3,0 g/l

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

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

Palack ár: 1.600 Ft.



Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Leányka u. 2. (Héma-tető) | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpinczeszet.hu

www.hangyalpinczeszet.hu