

Pannonhalmi Jasmine Cuvée "nagy Ő" 2020



Irsai Olivér és Cserszegi fűszeres fajták házasításával. Nagyon érzékeny, kicsit vagány, de nehezen megbocsható neki, ha elfogy. Aki egyszer a szívébe fogadja, az nehezen engedi el ezt az illatot és aromát. Mi is ezért szeretjük.

2020-es évjárat értékelés

Nem igazán hideg, viszont csapadékszegény tél után a tavasz is igen aszályos és hűvös volt. Március végén jelentős lehűlés volt, de a tőkéket kár nem érte. A csapadékszegény időszak áprilisban egy hosszabb periódussal folytatódott. Jócskán megkésített a virágzás is, majd a fürtök is lassabban értek a megszokottnál. A nyár jellemzően csapadékos és hidegebb volt szokványoshoz képest. A szüret első felére megérkezett a napsütés, aztán a

második felére ismét esőzéseket kaptunk a borvidéken.

Összességben nagyon szép, kiegyensúlyozott az évjárat. Koncentrált gyümölcsöket tudtunk szüretelni, így egy harmonikus évet tudhatunk magunk mögött kicsit visszafogottabb mennyiségekkel.

Megnevezés: Pannonhalmi Jasmine Cuvée "nagy Ő"

Évjárat: 2020

Besorolás: Védett eredetű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 70% Irsai Olivér, 30% cserszegi fűszeres

Termőhely: birtokbor

Dűlő fekvése: n.a.

Talaj: n.a.

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: n.a.

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2020 augusztus vége - szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2021. február eleje

Alkohol: 13,0 %

Savtartalom: 5,8 g/l

Maradék cukor: 3,4 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, őszilomb elszászi palack)

Ajánlás: Fogyasztását hal és szárnyas ételekhez, 12-14 °C -ra lehűtve ajánljuk.

Palack ár: 1.500 Ft.



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpinceszet.hu