

Pannonhalmi Jasmine Cuvée "nagy Ő" 2021

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

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 Jasmine Cuvée "nagy Ő"

Évjárat: 2021

Besorolás: Védett eredetű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 70% Irsai Olivér, 30% cserszegi fűszeres

Termőhely: birtokbor

Dűlő fekvése: n.a.

Talaj: n.a.

Művelési mód: közép magas kordon

Telepítés: n.a.

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2021 augusztus vége - szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2022. február eleje

Alkohol: 13,0 %

Savtartalom: 6,5 g/l

Maradék cukor: 3,5 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: 2.000 Ft.

HANGYÁL



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