

Pannonhalmi Jázmin Cuvée 2015

Tramini, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres és Szürkebarát fajták házasításával egy nagyon szép összhang alakult ki. Illatában a tavaszi jázminhoz hasonlít legjobban. Íze a trópusi gyümölcsök összességére. Valami felejthetetlen élményt nyújt.

2015-ös évjárat értékelés

A tél enyhe volt és nagyon csapadékos. A tavasz késett, márciusban a hőmérséklet alacsony volt, ami miatt a szőlő virágzása elhúzódott. Június végén, a nyár előrehaladtával rendszer időközönként száraz meleg légtömegek érkeztek a borvidékre. Augusztus végén az esőzések miatt csökkent az átlaghőmérséklet. Szeptember közepén ismét megjött a felmelegedés, a napsütéses órák száma a nyári hónapokkal vetekedett.

A szeptemberben és októberben kiváló volt az időjárás, ami lehetővé tette, hogy a szőlőben felhalmozódjon a polifenol koncentráció. A szőlő tovább érett, ami végül garantálta az évjárat jó minőségét.

Megnevezés: Pannonhalmi Jázmin Cuvée

Évjárat: 2015

Besorolás: Védett eredetű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 44% tramini, 30% Irsai Olivér, 15% szürkebarát, 11% Cserszegi fűszeres

Termőhely: birtokbor

Dűlő fekvése: n.a.

Talaj: n.a.

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: n.a.

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2015 augusztus közepe-szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2016 március eleje

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 6,1 g/l

Maradék cukor: 3,4 g/l

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

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

HANGYÁL



Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Héma-tető | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpincesz.hu

www.hangyalpincesz.hu