

Pannonhalmi Jázmin Cuvée "nagy Ő" 2017

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

2017-es évjárat értékelés

Az utóbbi évek leghidegebb telével kezdődött az év. Gyakran mínusz 13 és mínusz 15 fokra esett vissza a hőmérséklet, ami komoly fagyveszélyt rejtett magában. Korán fakadt a szőlő, de az április végi hidegek megállították a növekedést. Májustól folyamatosan melegedett az időjárás, június közepétől augusztus közepéig egy csepp eső sem esett, így augusztus közepén minden idők legkorábbi szürete kezdődött. A nagy meleg és a csa-

padék szinte teljes hiánya miatt augusztus közepén már nagyon magas cukortartalmakat lehetett mérni. A korai érési folyamat miatt viszont alacsony savtartalom jelentkezett minden dűlőben. Ősszel kiváló időjárás segítette a szüreti munkákat, így összegezve 2017-ben kiváló évjárat mutatkozik a fehér és a kék szőlők mellett egyaránt.

Megnevezés: Pannonhalmi Jázmin Cuvée "nagy Ő"

Évjárat: 2017

Besorolás: Védett eredetű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 33% tramini, 33% Irsai Olivér, 33% Cserszegi fűszeres

Termőhely: birtokbor

Dűlő fekvése: n.a.

Talaj: n.a.

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: n.a.

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2017 augusztus közepe-szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2018 május eleje

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 5,5 g/l

Maradék cukor: 2,8 g/l

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

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

Palack ár: 1.500 Ft.

HANGYÁL



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