

Pannonhalmi Jázmin Cuvée "nagy Ő" 2018



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

2018-as évjárat értékelés

Nagyon hosszú téllal kezdtük az évet. Április elejétől lehetett igazán munkát végezni szőlőben. Áprilisban viszont olyan gyorsan növekedett a szőlő, hogy a hónap végére már 40-50 cm-es hajtásokkal kellett megbirkóznunk. Gyors virágzás után a munkafolyamatok úgy felgyorsultak az időjárás segítségével, hogy a szüret augusztus 7-én elkezdődött. Augusztus végén három nap alatt annyi csapadék esett le (120 mm), ami egész nyáron elég

lett volna, így a szüretet nagyon fel kellett pörgetni. A termésekben magas cukorfokokat mérhettünk, így magas alkoholtartalmak jelentek mind a fehérboroknál, mind a vörösboroknál. A korai érésű fehér fajtáknak és a kék szőlőknek kiváló lett az évjárat, de a késői érésű fehér szőlőknek egy átlagos évjárat alakult.

Megnevezés: Pannonhalmi Jázmin Cuvée "nagy Ő"

Évjárat: 2018

Besorolás: Védett eredetű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 33% Cserszegi fűszeres, 33% tramini, 33% pinot blanc

Termőhely: birtokbor

Dűlő fekvése: n.a.

Talaj: n.a.

Művelési mód: közép magas kordon

Telepítés: n.a.

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2018. augusztus vége-szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2019. május eleje

Alkohol: 13,0 %

Savtartalom: 5,3 g/l

Maradék cukor: 3,7 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 Pincészet

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

www.hangyalpinceszeti.hu