

Pannonhalmi Jázmin Cuvée "nagy Ő" 2019

Irsai Olivér és cserszegi fűszeres fajták házasságával. 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.

2019-es évjárat értékelés

Az év izgalmasra és egyben érdekesre sikeredett. Az év eleje normálisan indult, nem volt sem extrém hideg, de a meleg tél is elkerülte a borvidéket. A tavasz csapadékhiányos volt, és a szőlő rosszul és vontatottan fakad.

Májusban megjött a csapadék, ami végül sok is lett. Kezdetben sok hasonlóság mutatkozott a 2010-es évjárához, de szerencsére nem vált olyanná. A szőlő virágzásakor nem volt csapa-

dék, júliusban és augusztusban is hóján voltunk az esőnek, így a növényvédelem egyszerű volt. A szőlő úgy nőtt, hogy a zöldmunkában alig értük utol magunkat. A szüret a legszebb volt, amit idáig megéltünk. A szőlőt normális érettségben tudtuk szedni, visszatértek az eredeti szüreti időpontok. Összességében elégedettek vagyunk az évjáráttal.

Megnevezés: Pannonhalmi Jázmin Cuvée "nagy Ő"

Évjárat: 2019

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: 2019. augusztus vége

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2020. április vége

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 5,7 g/l

Maradék cukor: 4,0 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