

# Pannonhalmi Látomás "3 in 1" 2015

*Tramini, Rajnai rizling és Szürkebarát fajták házasítása. Látomás a valóságot, a képzeletet és az álmot tükrözi vissza.*

## 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 Látomás "3 in 1"

**Évjárat:** 2015

**Besorolás:** Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű félszáraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 44% tramini, 28% rajnai rizling és 28% szürkebarát

**Termőhely:** Pannonhalma Széldomb-dűlő és Győrújbarát Bárdomb-dűlő

**Dűlő fekvése:** enyhe lejtés délnyugati irányba

**Talaj:** karbonátos földes kopár talajtípus és morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

**Művelési mód:** közép magas kordon

**Telepítés:** 2011

**Tőkesűrűség:** 4630 tőke/ha

**Szüret:** 2015 szeptember közepe

**Borkészítés:** reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2016 február eleje

**Alkohol:** 12 %

**Savtartalom:** 5,7 g/l

**Maradék cukor:** 8,3 g/l

**Palack méret:** 0,75 L (csavarzáras, olivazöld burgundi 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@hangyalpinceszeti.hu

[www.hangyalpinceszeti.hu](http://www.hangyalpinceszeti.hu)