

# Pannonhalmi Látomás "3 in 1" 2017

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

## 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 Látomás "3 in 1"

**Évjárat:** 2017

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

**Szőlőfajták:** 33% rajnai rizling, 33% szürkebarát, 33% tramini

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

**Dűlő fekvése:** enyhe lejtés délnyugati irányba

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

**Művelési mód:** középmagas kordon

**Telepítés:** 2011

**Tőkesűrűség:** 4630 tőke/ha

**Szüret:** 2017 szeptember közepe

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

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2018 augusztus közepe

**Alkohol:** 12 %

**Savtartalom:** 5,0 g/l

**Maradék cukor:** 8,2 g/l

**Palack méret:** 0,75 L (csavarzáras, hullófalevél színű burgundi 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](http://www.hangyalpinceszeti.hu)