

Pannonhalmi Merlot "csillag" 2015



Új nap, új bor, új csillag, új gondolat: Soha nem megy könnyen hát álmodj nagyot, az égen minden csillag néked ragyog, megtörténhet bármi, hogyha hagyod.

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 Merlot "csillag"

Évjárat: 2015

Besorolás: Védet eredetű száraz vörösbor

Szőlőfajták: 100% merlot

Termőhely: Nyúl Gerha-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba illetve délkeleti irányba

Talaj: csernozjom barna erdőtalaj

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2012

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2015. október vége

Borkészítés: hagyományos, oxidatív módon

Érlelés: 13 hónapig első és másod töltésű barrique hordó

Palackozás: 2016 december

Alkohol: 14,5 %

Savtartalom: 4,6 g/l

Maradék cukor: 2,1 g/l

Palack méret: 0,75 L (parafadugós, sötétzöld bordói palack)

Ajánlás: Fogyasztását 16-18 °C –on ajánljuk. Vörös húsok méltó párja.



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpinceszeti.hu