

Pannonhalmi Muskotály "rejtély" 2016

Milyen ez a Muskotály? Rejtély. Nem lehet megfogalmazni... Ha megkóstolod ismerős rejtéllyé válik.

2016-os 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 Muskotály "rejtély"

Évjárat: 2016

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű félédes fehérbor

Szőlőfajták: 45% Cserszegi fűszeres, 45% Irsai Olivér, 5% Fűszeres tramini

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: középmagas kordon

Telepítés: 2011

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2016. szeptember eleje

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2017. július eleje

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 5,3 g/l

Maradék cukor: 21 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, hullófalevél színű burgundi palack)

Ajánlás: Fogyasztását aperitifként és deszertek mellé ajánljuk 12-14C-ra lehetővé ajánljuk.

Palack ár: 1.800 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