

Pannonhalmi Muskotály "rejtély" 2017



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

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 csapadék 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 Muskotály "rejtély"

Évjárat: 2017

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű félédes fehérbor

Szőlőfajták: 50% Cserszegi fűszeres, 50% Irsai Olivér

Termőhely: Győrújbarát Bátorodomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba

Talaj: morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: közép magas kordon

Telepítés: 2011

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2017. augusztus közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2018. augusztus eleje

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 5,6 g/l

Maradék cukor: 22,7 g/l

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

Ajánlás: Fogyasztását aperitifként és desszertek mellé ajánljuk 12-14C-ra lehűtve ajánljuk.

Palack ár: 1.800 Ft.



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