

Pannonhalmi Muskotály "rejtély" 2019



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

2019-es évjárat értékelés

Az év izgalmasra és egyben érdekesre sikeredett. Az év eleje normálisan indult, nem volt sem extrém hideg, de a meleg tél is elkerülte a borvidéket. A tavasz csapadékhiányos volt, és a szőlő rosszul és vontatottan fakad.

Májusban megjött a csapadék, ami végül sok is lett. Kezdetben sok hasonlóság mutatkozott a 2010-es évjárához, de szerencsére nem vált olyanná. A szőlő virágzásakor nem volt csapadék, júliusban és augusztusban is híján voltunk az esőnek, így a

növényvédelem egyszerű volt. A szőlő úgy nőtt, hogy a zöldmunkában alig értük utol magunkat. A szüret a legszebb volt, amit idáig megéltünk. A szőlőt normális érettségben tudtuk szedni, visszatértek az eredeti szüreti időpontok. Összességében elégedettek vagyunk az évjáráttal.

Megnevezés: Pannonhalmi Muskotály "rejtély"

Évjárat: 2019

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű félédes fehérbor

Szőlőfajták: 70% Irsai Olivér, 30% Cserszegi fűszeres

Termőhely: Győrújbarát Bárodomb-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: 2019. augusztus vége

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2020. április vége

Alkohol: 12,0 %

Savtartalom: 5,5 g/l

Maradék cukor: 15,9 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