

Pannonhalmi Muskotály "rejtély" 2021

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



2021-es évjárat értékelés

Az év elején későn kezdődött a rügyfakadás, de ettől függetlenül megfelelő időpontban indult a virágzás. A hajtásnövekedés intenzitása megfelelően alakult, így a zöldmunkákat jó ütemben tudtuk elvégezni. Virágzás alatt nagy meleg érkezett, de a megfelelő mennyiségű csapadéknak köszönhetően jól alakult a kötődés.

Augusztus közepén 200 mm. csapadék esett, az aszály tünetei megszűntek a szőlőben, emiatt szép savak és gyümölcsös ízjegyek jellemzik az évjárat borait. A szüret ismét a szokásos időpontban kezdődött. Augusztus 25-én az Irsai Olivérrel szedésével kezdtük a szüretet, és október 25-én cabernet fajták szedésével fejeztük be.

Megnevezés: Pannonhalmi Muskotály "rejtély"

Évjárat: 2021

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű féledecs fehérbor

Szőlőfajták: 100% sárgamuskotály

Termőhely: Győrújbarát Báródomb-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: 2021. szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2022. február eleje

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 7,2 g/l

Maradék cukor: 18,0 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: 2.000 Ft.



Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Leányka u. 2. (Héma-tető) | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpinczeszet.hu

www.hangyalpinczeszet.hu