

Pannonhalmi No Name "báró" 2015



No name — nincs név, nincs idézet, hiába gyötröm az agyam a papír fehér marad, de így tökéletes. Csupán arra törekedjünk, hogy megtanuljuk látni, amit nézünk.

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 No Name "báró"

Évjárat: 2015

Besorolás: Védet eredetű száraz vörösbor

Szőlőfajták: 80% cabernet franc, 20% cabernet sauvignon

Termőhely: Nyúl Gerha-dűlő, Győrújbarát Báródomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba illetve délkeleti irányba

Talaj: csernozjom barna erdőtalaj és morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2012

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2015. október vége, november eleje

Borkészítés: hagyományos, oxidatív módon

Érlelés: 14 hónapig első és másod töltésű barrique hordó

Palackozás: 2017. január

Alkohol: 15 %

Savtartalom: 4,6 g/l

Maradék cukor: 1,2 g/l

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

Ajánlás: Fogyasztását vörös húshoz és fűszeres magyar ételek mellé 16-18 °C –ra lehűtve ajánljuk.



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpinceszeti.hu