

Pannonhalmi No Name "báró" 2016



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.

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 No Name "báró"

Évjárat: 2016

Besorolás: Védet eredetű száraz vörösbor

Szőlőfajták: 70% cabernet franc, 30% merlot

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: 2016. október közepe

Borkészítés: hagyományos, oxidatív módon

Érlelés: 13 hónapig barrique hordóban

Palackozás: 2018. január

Alkohol: 14 %

Savtartalom: 5,3 g/l

Maradék cukor: 0,8 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.

Palack ár: 3.500 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