

# Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat" 2016



*Néha megáll az idő. Ekkor csupán hátra kell dőlnünk, átélve a pillanatot és élvezni kell egy pohár bort.*

## 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 Olaszrizling "pillanat"

**Évjárat:** 2016

**Besorolás:** Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 100% olaszrizling

**Termőhely:** Nyúl Gerha-dűlő

**Dűlő fekvése:** enyhe lejtés délkeleti irányba

**Talaj:** agyagbemosódásos barna erdőtalaj

**Művelési mód:** középmagas kordon

**Telepítés:** Gerha-dűlőben 1965

**Tőkesűrűség:** 4630 tőke/ha

**Szüret:** 2016 szeptember vége

**Borkészítés:** reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával, és hagyományos, oxidatív úton készült

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2017 május közepe

**Alkohol:** 13 %

**Savtartalom:** 5,6 g/l

**Maradék cukor:** 2,6 g/l

**Palack méret:** 0,75 L (csavarzáras, olivbarna rajnai palack)

**Ajánlás:** Fogyasztását hal és szárnyas ételekhez 12-14 °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](http://www.hangyalpinceszeti.hu)