

Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat" 2017

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

2017-es évjárat értékelés

Az utóbbi évek leghidegebb telével kezdődött az év. Gyakran mínusz 13 és mínusz 15 fokra esett vissza a hőmérséklet, ami komoly fagyveszélyt rejtett magában. Korán fakadt a szőlő, de az április végi hidegek megállították a növekedést. Májustól folyamatosan melegedett az időjárás, június közepétől augusztus közepéig egy csepp eső sem esett, így augusztus közepén minden idők legkorábbi szürete kezdődött. A nagy meleg és a csa-

padék szinte teljes hiánya miatt augusztus közepén már nagyon magas cukortartalmakat lehetett mérni. A korai érési folyamat miatt viszont alacsony savtartalom jelentkezett minden dűlőben. Ősszel kiváló időjárás segítette a szüreti munkákat, így összegezve 2017-ben kiváló évjárat mutatkozik a fehér és a kék szőlők mellett egyaránt.

Megnevezés: Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat"

Évjárat: 2017

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: 2017. szeptember vége

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

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2018. február eleje

Alkohol: 13 %

Savtartalom: 5,4 g/l

Maradék cukor: 3,5 g/l

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

Ajánlás: Fogyasztását hal és szárnyas ételekhez 12-14 °C-ra lehűtve ajánljuk.

Palack ár: 1.850 Ft.

HANGYÁL



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