

Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat" 2019

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

2019-as évjárat értékelés

Az év izgalmasra és egyben érdekesre sikeredett. Az év eleje normálisan indult, nem volt sem extrém hideg, de a meleg tél is elkerülte a borvidéket. A tavasz csapadékhiányos volt, és a szőlő rosszul és vontatottan fakad.

Májusban megjött a csapadék, ami végül sok is lett. Kezdetben sok hasonlóság mutatkozott a 2010-es évjárához, de szerencsére nem vált olyanná. A szőlő virágzásakor nem volt csapa-

dék, júliusban és augusztusban is híján voltunk az esőnek, így a növényvédelem egyszerű volt. A szőlő úgy nőtt, hogy a zöldmunkában alig értük utol magunkat. A szüret a legszebb volt, amit idáig megéltünk. A szőlőt normális érettségben tudtuk szedni, visszatértek az eredeti szüreti időpontok. Összességében elégedettek vagyunk az évjáráttal.

Megnevezés: Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat"

Évjárat: 2019

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-dűlő

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2019 október eleje

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2020 január közepe

Alkohol: 13 %

Savtartalom: 6,0 g/l

Maradék cukor: 3,4 g/l

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

Ajánlás: Fogyasztását 12C -ra lehűtve, húsalapú levesekhez és szárnyas főételekhez, vagy csak egy jó póker játszma kiváló kísérője.

Palack ár: 1.800 Ft.

HANGYÁL



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