

# Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat" 2020

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

## 2020-es évjárat értékelés

Nem igazán hideg, viszont csapadékszegény tél után a tavasz is igen aszályos és hűvös volt. Március végén jelentős lehűlés volt, de a tőkéket kár nem érte. A csapadékszegény időszak áprilisban egy hosszabb periódussal folytatódott. Jócskán megkészt a virágzás is, majd a fűrtök is lassabban értek a megszokottnál. A nyár jellemzően csapadékos és hidegebb volt szokványoshoz képest. A szüret első felére megérkezett a napsütés, aztán a

második felére ismét esőzéseket kaptunk a borvidéken.

Összességben nagyon szép, kiegyensúlyozott az évjárat. Koncentrált gyümölcsöket tudtunk szüretelni, így egy harmonikus évet tudhatunk magunk mögött kicsit visszafogottabb mennyiségekkel.

**Megnevezés:** Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat"

**Évjárat:** 2020

**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:** 2020. október közepe

**Borkészítés:** reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

**Érlelés:** tartályos érlelés

**Palackozás:** 2021. február eleje

**Alkohol:** 14 %

**Savtartalom:** 6,1 g/l

**Maradék cukor:** 4,1 g/l

**Palack méret:** 0,75 L (csavarzáras, olivbarna elszászi 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@hangyalpinceszet.hu

[www.hangyalpinceszet.hu](http://www.hangyalpinceszet.hu)