

Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat" 2021

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

2021-es évjárat értékelés

Az év elején későn kezdődött a rügyfakadás, de ettől függetlenül megfelelő időpontban indult a virágzás. A hajtásnövekedés intenzitása megfelelően alakult, így a zöldmunkákat jó ütemben tudtuk elvégezni. Virágzás alatt nagy meleg érkezett, de a megfelelő mennyiségű csapadéknak köszönhetően jól alakult a kötődés.

Augusztus közepén 200 mm. csapadék esett, az aszály tünetei megszűntek a szőlőben, emiatt szép savak és gyümölcsös ízjegyek jellemzik az évjárat borait. A szüret ismét a szokásos időpontban kezdődött. Augusztus 25-én az Irsai Olivérrel szedésével kezdtük a szüretet, és október 25-én cabernet fajták szedésével fejeztük be.

Megnevezés: Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat"

Évjárat: 2021

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: 2021. október közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2022. február eleje

Alkohol: 13,5 %

Savtartalom: 6,8 g/l

Maradék cukor: 3,5 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: 2.000 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