

# Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat" 2022

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

## 2022-es évjárat értékelés

Nagyon száraz téllal indult az év, a teljesen csapadékmentes február hónapban a metszést semmi sem szakította meg. A tél folyamán -3 foknál nem volt hidegebb. A tavasz nagyon jó fakadással és virágzással indult, április és májusban kellő mennyiségű csapadék esett. A nyáron elhozta az elmúlt néhány év legnagyobb aszályát, hiszen egy csepp eső sem esett. A korai fajtáknál a cukrosodás belassult. Stressz helyzetbe került a szőlő, és a

szárazság ellen úgy védekezett, hogy a bogyóban a cukorbeáramlás lecsökkentett. A fűrt méretével nem volt probléma, de a fűtön belüli bogyók mérete 1/3-al csökkent. A korai fajtákból készült borok alkoholtartalma végül fél százalékkal csökkent. A szüret végére megjött a csapadék, de akkor már csak a kékszőlők voltak kint a területen. A vörösboroknál magas alkoholtartam és koncentráltóság érezhető. Az évjárat fehérborait koncentrált gyümölcsösség és kisebb alkoholtartam jellemzi.

**Megnevezés:** Pannonhalmi Olaszrizling "pillanat"

**Évjárat:** 2022

**Besorolás:** Védett eredetű 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:** 2022. szeptember közepe

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

**Érlelés:** tartályos érlelés

**Palackozás:** 2022. november eleje

**Alkohol:** 13,5 %

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

**Maradék cukor:** 2,4 g/l

**Palack méret:** 0,75 L (csavarzáras, fehér bordói palack)

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

**Palack ár:** 2.200 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](http://www.hangyalpinceszeti.hu)