

Pannonhalmi Örömtánc Pinot Blanc 2017



100% Pinot blanc: olyan örömtánc, amelynek ha átadjuk magunkat, agyunk elveszti a kontrollt, és testünket a szívünk irányítja tovább.

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 Örömtánc Pinot Blanc

Évjárat: 2017

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű
száraz fehérbor

Szőlőfajták: 100% pinot blanc

Termőhely: Győrújbarát, Báródomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba

Talaj: morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2011

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2017. szeptember eleje

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2018. január

Alkohol: 13 %

Savtartalom: 4,8 g/l

Maradék cukor: 1,8 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, olivazöld burgundi palack)

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

Palack ár: 1.800 Ft



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