

# Pannonhalmi Örömtánc Pinot Blanc 2019



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

## 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 Örömtánc Pinot Blanc

**Évjárat:** 2019

**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:** 2019. szeptember eleje

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

**Érlelés:** tartályos érlelés

**Palackozás:** 2020. 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](http://www.hangyalpinceszeti.hu)