

# Pannonhalmi Örömtánc Pinot Blanc 2022



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

## 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 fajtánál a cukrosodás belassult. Stressz helyzetbe került a szőlő, és a

szárazság ellen úgy védekezett, hogy a bogyóban a cukorbeáramlás lecsökkentett. A fürt méretével nem volt probléma, de a fürtön 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 Örömtánc Pinot Blanc

**Évjárat:** 2022

**Besorolás:** Védett eredetű száraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 100% pinot blanc

**Termőhely:** Győrújbarát, Bárdomb-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:** 2022. augusztus vége

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

**Érlelés:** tartályos érlelés

**Palackozás:** 2023. január eleje

**Alkohol:** 13,0 %

**Savtartalom:** 4,9 g/l

**Maradék cukor:** 2,9 g/l

**Palack méret:** 0,75 L (csavarzáras, hullófafelevél színű burgundi palack)

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

**Palack ár:** 2.200 Ft



## Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Leányka u. 2. (Héma-tető) | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpinczeszet.hu

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