

# Pannonhalmi PH-érték 2017

A PH-Érték a Pannonhalmi Borvidék termelői szintű szabályozás alapján létrejött közösségi bormárkája. A több fajta gazdag íz- és illatjegyeit a gyümölcsösség foglalja keretbe. Friss, üde fehérbor a termőhely jellemzőivel.

## 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 PH-érték

**Évjárat:** 2017

**Besorolás:** Védett eredetű száraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 50% rajnai rizling, 35% chardonnay, 15% fűszeres tramini

**Termőhely:** Pannonhalma Széldomb-dűlő és Győrújbarát Báródomb-dűlő

**Dűlő fekvése:** enyhe lejtés délnyugati irányba

**Talaj:** karbonátos földes kopár talajtípus, és

morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

**Művelési mód:** középmagas kordon

**Telepítés:** 2011

**Tőkesűrűség:** 4630 tőke/ha

**Szüret:** 2017. augusztus vége, és szeptember közepe

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

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2018. július közepe

**Alkohol:** 12,5 %

**Savtartalom:** 5,2 g/l

**Maradék cukor:** 2,4 g/l

**Palack méret:** 0,75 L (csavarzáras, olivbarna rajnai palack)

**Palack ár:** 1.900 Ft.

HANGYÁL



**Hangyál Pincészet**

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

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