

# Pannonhalmi PH-érték 2019

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.

## 2019-es 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 PH-érték

**Évjárat:** 2019

**Besorolás:** Védett eredetű száraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 55% rajnai rizling, 30% pinot blanc, 10% sauvignon blanc

**Termőhely:** Pannonhalma Széldomb-dűlő és Győrújbarát Bátor-domb-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:** 2019. szeptember közepe

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

**Érlelés:** tartályos érlelés

**Palackozás:** 2020. június eleje

**Alkohol:** 13,0 %

**Savtartalom:** 5,9 g/l

**Maradék cukor:** 3,5 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@hangyalpinceszeti.hu

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