

Pannonhalmi PH-érték 2020

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.

2020-es évjárat értékelés

Nem igazán hideg, viszont csapadékszegény tél után a tavasz is igen aszályos és hűvös volt. Március végén jelentős lehűlés volt, de a tőkéket kár nem érte. A csapadékszegény időszak áprilisban egy hosszabb periódussal folytatódott. Jócskán megkésített a virágzás is, majd a fürtök is lassabban értek a megszokottnál. A nyár jellemzően csapadékos és hidegebb volt szokványoshoz képest. A szüret első felére megérkezett a napsütés, aztán a

második felére ismét esőzéseket kaptunk a borvidéken.

Összességben nagyon szép, kiegyensúlyozott az évjárat. Koncentrált gyümölcsöket tudtunk szüretelni, így egy harmonikus évet tudhatunk magunk mögött kicsit visszafogottabb mennyiségekkel.

Megnevezés: Pannonhalmi PH-érték

Évjárat: 2020

Besorolás: Védett eredetű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 50 % rajnai rizling, 30% sauvignon blanc, 20% pinot 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: 2020. szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2021. május közepe

Alkohol: 13,0 %

Savtartalom: 6,6 g/l

Maradék cukor: 4,3 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, olivbarna színű 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