

# Pannonhalmi PH-érték 2021

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.

## 2021-es évjárat értékelés

Az év elején későn kezdődött a rügyfakadás, de ettől függetlenül megfelelő időpontban indult a virágzás. A hajtásnövekedés intenzitása megfelelően alakult, így a zöldmunkákat jó ütemben tudtuk elvégezni. Virágzás alatt nagy meleg érkezett, de a megfelelő mennyiségű csapadéknak köszönhetően jól alakult a kötődés.

Augusztus közepén 200 mm. csapadék esett, az aszály tünetei megszűntek a szőlőben, emiatt szép savak és gyümölcsös ízjegyek jellemzik az évjárat borait. A szüret ismét a szokásos időpontban kezdődött. Augusztus 25-én az Irsai Olivérrel szedésével kezdtük a szüretet, és október 25-én cabernet fajták szedésével fejeztük be.

**Megnevezés:** Pannonhalmi PH-érték

**Évjárat:** 2021

**Besorolás:** Védett eredetű száraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 60 % rajnai rizling, 25% pinot blanc, 15% tramini

**Termőhely:** Pannonhalma Széldomb-dűlő és Győrújbarát Bárdomb-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:** 2021. szeptember közepe

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

**Érlelés:** tartályos érlelés

**Palackozás:** 2022. május eleje

**Alkohol:** 12,5 %

**Savtartalom:** 6,4 g/l

**Maradék cukor:** 3,7 g/l

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

**Palack ár:** 2.200 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)