

Pannonhalmi Rajnai Rizling "party" 2015

„Nem akarok a hobbid lenni, minden perced kitölteni, de néha állj meg haverokkal belőlem egy kortyot inni.”
– szólt a Rajnai rizling

2015-ös évjárat értékelés

A tél enyhe volt és nagyon csapadékos. A tavasz késett, márciusban a hőmérséklet alacsony volt, ami miatt a szőlő virágzása elhúzódott. Június végén, a nyár előrehaladtával rendszer időközönként száraz meleg légtömegek érkeztek a borvidékre. Augusztus végén az esőzések miatt csökkent az átlaghőmérséklet. Szeptember közepén ismét megjött a felmelegedés, a napsütéses órák száma a nyári hónapokkal vetekedett.

A szeptemberben és októberben kiváló volt az időjárás, ami lehetővé tette, hogy a szőlőben felhalmozódjon a polifenol koncentráció. A szőlő tovább érett, ami végül garantálta az évjárat jó minőségét.

Megnevezés: Pannonhalmi Rajnai Rizling "party"

Évjárat: 2015

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz fehérbor

Szőlőfajták: 100% rajnai rizling

Termőhely: Pannonhalmi Széldomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba

Talaj: karbonátos földes kopár talajtípus

Művelési mód: közép magas kordon

Telepítés: 2010

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2015 szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2016 február közepe

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 4,4 g/l

Maradék cukor: 6,7 g/l

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

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

HANGYÁL



Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Héma-tető | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpincszet.hu

www.hangyalpincszet.hu