

Pannonhalmi Rajnai Rizling "party" 2018

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

2018-as évjárat értékelés

Nagyon hosszú téllel kezdtük az évet. Április elejétől lehetett igazán munkát végezni szőlőben. Áprilisban viszont olyan gyorsan növekedett a szőlő, hogy a hónap végére már 40-50 cm-es hajtásokkal kellett megbirkóznunk. Gyors virágzás után a munkafolyamatok úgy felgyorsultak az időjárás segítségével, hogy a szüret augusztus 7-én elkezdődött. Augusztus végén három nap alatt annyi csapadék esett le (120 mm), ami egész nyáron elég

lett volna, így a szüretet nagyon fel kellett pörgetni. A termésekben magas cukorfokokat mérhettünk, így magas alkoholtartalmak jelentek mind a fehérboroknál, mind a vörösboroknál. A korai érésű fehér fajtáknak és a kék szőlőknek kiváló lett az évjárat, de a késői érésű fehér szőlőknek egy átlagos évjárat alakult.

Megnevezés: Pannonhalmi Rajnai Rizling "party"

Évjárat: 2018

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: középmagas kordon

Telepítés: 2010

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2018 szeptember vége

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2019 február közepe

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 4,9 g/l

Maradék cukor: 7,0 g/l

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

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

Palack ár: 1.800 Ft

HANGYÁL



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpinceszeti.hu