

Pannonhalmi Rajnai Rizling "party" 2020

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

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 megkésett a virágzás is, majd a fűrtök 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 Rajnai Rizling "party"

Évjárat: 2020

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű
száraz fehérbor

Szőlőfajták: 100% rajnai rizling

Termőhely: Pannonhalma Széldomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba

Talaj: karbonátos földes kopár talajtípus

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2010

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2020. szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2021. május közepe

Alkohol: 13 %

Savtartalom: 6,8 g/l

Maradék cukor: 4,5 g/l

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