

Pannonhalmi Rajnai Rizling "party" 2021

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

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 Rajnai Rizling "party"

Évjárat: 2021

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: 2021. szeptember vége

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2022. március vége

Alkohol: 13 %

Savtartalom: 6,6 g/l

Maradék cukor: 2,6 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: 2.200 Ft

HANGYÁL



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpinceszeti.hu