

Pannonhalmi Rose "mosoly" 2017



Rozé egy mosoly amit, ha önzetlenül adunk megváltoztatja a napod, vagy akár az egész életünket is.

Merlot és kékfrankos szőlőből készült üde és gyümölcsös, a mindennapok rozébora.

2017-es évjárat értékelés

Az utóbbi évek leghidegebb telével kezdődött az év. Gyakran mínusz 13 és mínusz 15 fokra esett vissza a hőmérséklet, ami komoly fagyveszélyt rejtett magában. Korán fakadt a szőlő, de az április végi hidegek megállították a növekedést. Májustól folyamatosan melegedett az időjárás, június közepétől augusztus közepéig egy csepp eső sem esett, így augusztus közepén minden idők legkorábbi szürete kezdődött. A nagy meleg és a csa-

padék szinte teljes hiánya miatt augusztus közepén már nagyon magas cukortartalmakat lehetett mérni. A korai érési folyamat miatt viszont alacsony savtartalom jelentkezett minden dűlőben. Ősszel kiváló időjárás segítette a szüreti munkákat, így összegezve 2017-ben kiváló évjárat mutatkozik a fehér és a kék szőlők mellett egyaránt.

Megnevezés: Pannonhalmi Rose "mosoly"

Évjárat: 2017

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű
száraz rozébor

Szőlőfajták: 80% merlot, 20% kékfrankos

Termőhely: Nyúl Gerha-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délkeleti irányba

Talaj: morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2011

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2017 szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2017 október vége

Alkohol: 13,0 %

Savtartalom: 6,0 g/l

Maradék cukor: 6,3 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, fehér bordói palack)

Ajánlás: Fogyasztását 12-14 °C -ra lehűtve ajánljuk.



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpinceszeti.hu