

Pannonhalmi Sauvignon Blanc „csicsergő” 2018



Csicsergés csattogás, őrült robogás, csöppnyi nevetés, csalfa csevegés, csendes csoda vár. A borban friss, ropogós, kellemes trópusi és egres jegyek jelennek meg.

2018-as évjárat értékelés

Nagyon hosszú téllal 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 Sauvignon Blanc „csicsergő”

Évjárat: 2018

Besorolás: Védett eredetű száraz fehérbor

Szőlőfajta: 100% sauvignon blanc

Termőhely: Nyúl, Gerha-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délkeleti irányba

Talaj: csernozjom barna erdőtalaj

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2015

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2018. szeptember eleje

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2019. február vége

Alkohol: 13,0%

Savtartalom: 5,5 g/l

Maradék cukor: 2,7 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, olívvzöld színű, burgundi palack)

Ajánlás: 12-14 °C –on lehűtve az ember szívesen tölt újra belőle még egy pohárral.

Palack ár: 1.900 Ft.



Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Leányka u. 2. (Héma-tető) | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpinczeszet.hu

www.hangyalpinczeszet.hu