

# Pannonhalmi Sauvignon Blanc „csicsergő” 2020



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

## 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 megkészt a virágzás is, majd a fürtök 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 Sauvignon Blanc „csicsergő”

**Évjárat:** 2020

**Besorolás:** Védett eredetű száraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 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:** 2020. szeptember közepe

**Borkészítés:** reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2021. március eleje

**Alkohol:** 13,0%

**Savtartalom:** 6,1 g/l

**Maradék cukor:** 4,2 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:** 2.000 Ft.



## Hangyál Pincészet

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

[www.hangyalpinceszeti.hu](http://www.hangyalpinceszeti.hu)