

# Pannonhalmi Sauvignon Blanc „csicsergő” 2021



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

## 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 ízegek 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 Sauvignon Blanc „csicsergő”

**Évjárat:** 2021

**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:** 2021. szeptember közepe

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

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2022. január eleje

**Alkohol:** 13,0%

**Savtartalom:** 6,4 g/l

**Maradék cukor:** 2,9 g/l

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

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

**Palack ár:** 2.300 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](http://www.hangyalpinczeszet.hu)