

Pannonhalmi Sauvignon Blanc „csicsergő” 2022



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

2022-es évjárat értékelés

Nagyon száraz téllal indult az év, a teljesen csapadékmentes február hónapban a metszést semmi sem szakította meg. A tél folyamán -3 foknál nem volt hidegebb. A tavasz nagyon jó fakadással és virágzással indult, április és májusban kellő mennyiségű csapadék esett. A nyáron elhozta az elmúlt néhány év legnagyobb aszályát, hiszen egy csepp eső sem esett. A korai fajtáknál a cukrosodás belassult. Stressz helyzetbe került a szőlő, és a

szárazság ellen úgy védekezett, hogy a bogyóban a cukorbeáramlás lecsökkentett. A fürt méretével nem volt probléma, de a fürtön belüli bogyók mérete 1/3-al csökkent. A korai fajtákból készült borok alkoholtartalma végül fél százalékkal csökkent. A szüret végére megjött a csapadék, de akkor már csak a kékszőlők voltak kint a területen. A vörösboroknál magas alkoholtartam és koncentráltóság érezhető. Az évjárat fehérborait koncentrált gyümölcsösség és kisebb alkoholtartam jellemzi.

Megnevezés: Pannonhalmi Sauvignon Blanc „csicsergő”

Évjárat: 2022

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: 2022. szeptember eleje

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2022. december közepe

Alkohol: 13,0%

Savtartalom: 5,8 g/l

Maradék cukor: 4,0 g/l

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

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

Palack ár: 2.500 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