

Pannonhalmi Sauvignon Blanc „csicsergő” 2017



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

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 Sauvignon Blanc „csicsergő”

Évjárat: 2017

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: 5031 tőke/ha

Szüret: 2017. szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2018. február eleje

Alkohol: 13,0%

Savtartalom: 6,2 g/l

Maradék cukor: 2,6 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: 1.900 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