

Pannonhalmi Torpedó „a lázadó” 2019



Merlot, pinot noir és cabernet franc fajták házasítása. Lázadás egy kezdet, amely ellentmond, egyben támad, birtokol. Ezzel a borral elképzelést és tervet változtattunk.

2019-es évjárat értékelés

Az év izgalmasra és egyben érdekesre sikeredett. Az év eleje normálisan indult, nem volt sem extrém hideg, de a meleg tél is elkerülte a borvidéket. A tavasz csapadékhiányos volt, és a szőlő rosszul és vontatottan fakad.

Májusban megjött a csapadék, ami végül sok is lett. Kezdetben sok hasonlóság mutatkozott a 2010-es évjárához, de szerencsére nem vált olyanná. A szőlő virágzásakor nem volt csapa-

dék, júliusban és augusztusban is híján voltunk az esőnek, így a növényvédelem egyszerű volt. A szőlő úgy nőtt, hogy a zöldmunkában alig értük utol magunkat. A szüret a legszebb volt, amit idáig megéltünk. A szőlőt normális érettségben tudtuk szedni, visszatértek az eredeti szüreti időpontok. Összességében elégedettek vagyunk az évjáráttal.

Megnevezés: Pannonhalmi Torpedó „a lázadó”

Évjárat: 2019

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz vörösbor

Szőlőfajták: 50% merlot, 30% pinot noir, 20% cabernet franc

Termőhely: Nyúl Gerha-dűlő, Győrújbarát Bátorodomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati illetve délkeleti irányba

Talaj: csernozjom barna erdőtalaj,

morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2012

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2019. szeptember vége

Borkészítés: hagyományos, oxidatív mód

Érlelés: 8 hónapig barrique hordóban

Palackozás: 2020. október vége

Alkohol: 14,0 %

Savtartalom: 5,5 g/l

Maradék cukor: 2,5 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, zöld színű bordói palack)

Ajánlás: Fogyasztását vörös húshoz és fűszeres magyar ételek mellé 14-16 °C-ra lehűtve ajánljuk.

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@hangyalpinceszeti.hu

www.hangyalpinceszeti.hu