

Pannonhalmi Új Évad 2018

Vég? - Inkább Új Évad, jobbat nem adhatunk, légy nyitott, kutass dolgokat, küzdj, higgy, s tedd, amit akarsz a boron keresztül.

2018-as évjárat értékelés

Nagyon hosszú télel kezdtük az évet. Április elejétől lehetett igazán munkát végezni szőlőben. Áprilisban viszont olyan gyorsan növekedett a szőlő, hogy a hónap végére már 40-50 cm-es hajtásokkal kellett megbirkóznunk. Gyors virágzás után a munkafolyamatok úgy felgyorsultak az időjárás segítségével, hogy a szüret augusztus 7-én elkezdődött. Augusztus végén három nap alatt annyi csapadék esett le (120 mm), ami egész nyáron elég

lett volna, így a szüretet nagyon fel kellett pörgetni. A termésekben magas cukorfokokat mérhettünk, így magas alkoholtartalmak jelentek mind a fehérboroknál, mind a vörösboroknál. A korai érésű fehér fajtáknak és a kék szőlőknek kiváló lett az évjárat, de a késői érésű fehér szőlőknek egy átlagos évjárat alakult.

Megnevezés: Pannonhalmi Új Évad

Évjárat: 2018

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű
száraz fehérbor

Szőlőfajták: 45% pinot blanc, 45% szürkebarát, 10% Irsai Olivér

Termőhely: Győrújbarát, Báródomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba

Talaj: morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: közép magas kordon

Telepítés: 2011

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2018. augusztus, szeptember

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2018. október közepe

Alkohol: 13 %

Savtartalom: 5,6 g/l

Maradék cukor: 3,7 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, olívbarna rajnai palack)

Ajánlás: Fogyasztását salátákhoz és előételek mellé 12-14 °C-ra lehűtve ajánljuk.

Palack ár: 1.800 Ft.

HANGYÁL



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