

Pannonhalmi Új Évad 2020

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

2020-es évjárat értékelés

Nem igazán hideg, viszont csapadékszegény tél után a tavasz is igen aszályos és hűvös volt. Március végén jelentős lehűlés volt, de a tőkéket kár nem érte. A csapadékszegény időszak áprilisban egy hosszabb periódussal folytatódott. Jócskán megkésített a virágzás is, majd a fürtök is lassabban értek a megszokottnál. A nyár jellemzően csapadékos és hidegebb volt szokványoshoz képest. A szüret első felére megérkezett a napsütés, aztán a

második felére ismét esőzéseket kaptunk a borvidéken.

Összességben nagyon szép, kiegyensúlyozott az évjárat. Koncentrált gyümölcsöket tudtunk szüretelni, így egy harmonikus évet tudhatunk magunk mögött kicsit visszafogottabb mennyiségekkel.

Megnevezés: Pannonhalmi Új Évad

Évjárat: 2020

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: középmagas kordon

Telepítés: 2011

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2020. augusztus, szeptember

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2020. november eleje

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 6,2 g/l

Maradék cukor: 3,9 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