

Pannonhalmi Új Évad 2021

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

2021-es évjárat értékelés

Az év elején későn kezdődött a rügyfakadás, de ettől függetlenül megfelelő időpontban indult a virágzás. A hajtásnövekedés intenzitása megfelelően alakult, így a zöldmunkákat jó ütemben tudtuk elvégezni. Virágzás alatt nagy meleg érkezett, de a megfelelő mennyiségű csapadéknak köszönhetően jól alakult a kötődés.

Augusztus közepén 200 mm. csapadék esett, az aszály tünetei megszűntek a szőlőben, emiatt szép savak és gyümölcsös ízjegyek jellemzik az évjárat borait. A szüret ismét a szokásos időpontban kezdődött. Augusztus 25-én az Irsai Olivérrel szedésével kezdtük a szüretet, és október 25-én cabernet fajták szedésével fejeztük be.

Megnevezés: Pannonhalmi Új Évad

Évjárat: 2021

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: 2021. augusztus, szeptember

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos érlelés

Palackozás: 2021. november közepe

Alkohol: 13,0 %

Savtartalom: 7,3 g/l

Maradék cukor: 3,5 g/l

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

Ajánlás: Fogyasztását salátákhoz és előételek mellé 12-14 OC-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