

# Pannonhalmi Zarándok „lélek” 2016

*Pinot blanc és Rajnai rizling házasítása.*

*A helyek az emberek és a személyek mind hatással vannak ránk és általuk olyanokká leszünk, amilyenekké a lelkünk mélyén lenni szeretnénk.*

## 2016-os évjárat értékelés

A tél enyhe volt és nagyon csapadékos. A tavasz késett, márciusban a hőmérséklet alacsony volt, ami miatt a szőlő virágzása elhúzódott. Június végén, a nyár előrehaladtával rendszer időközönként száraz meleg légtömegek érkeztek a borvidékre. Augusztus végén az esőzések miatt csökkent az átlaghőmérséklet. Szeptember közepén ismét megjött a felmelegedés, a napsüté-

ses órák száma a nyári hónapokkal vetekedett.

A szeptemberben és októberben kiváló volt az időjárás, ami lehetővé tette, hogy a szőlőben felhalmozódjon a polifenol koncentráció. A szőlő tovább érett, ami végül garantálta az évjárat jó minőségét.

**Megnevezés:** Pannonhalmi Zarándok

**Évjárat:** 2016

**Besorolás:** Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 50% pinot blanc, 50% rajnai rizling

**Termőhely:** Pannonhalma Széldomb-dűlő és Győrújbarát Bátor-domb-dűlő

**Dűlő fekvése:** enyhe lejtés délnyugati irányba

**Talaj:** karbonátos földes kopár talajtípus, és

morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

**Művelési mód:** középmagas kordon

**Telepítés:** 2011

**Tőkesűrűség:** 4630 tőke/ha

**Szüret:** 2016. szeptember közepe

**Borkészítés:** reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2017. március közepe

**Alkohol:** 13,0 %

**Savtartalom:** 6,1 g/l

**Maradék cukor:** 2,8 g/l

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

**Ajánlás:** Fogyasztását előételekhez, szárnyas ételekhez 12-14C-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](http://www.hangyalpinceszeti.hu)