

# Pannonhalmi Zarándok „lélek” 2017



*Pinot blanc , Rajnai rizling és Chardonnay házassága.*

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

## 2017-es évjárat értékelés

Az utóbbi évek leghidegebb telével kezdődött az év. Gyakran mínusz 13 és mínusz 15 fokra esett vissza a hőmérséklet, ami komoly fagyveszélyt rejtett magában. Korán fakadt a szőlő, de az április végi hidegek megállították a növekedést. Májustól folyamatosan melegedett az időjárás, június közepétől augusztus közepéig egy csepp eső sem esett, így augusztus közepén min-

den idők legkorábbi szürete kezdődött. A nagy meleg és a csapadék szinte teljes hiánya miatt augusztus közepén már nagyon magas cukortartalmakat lehetett mérni. A korai érési folyamat miatt viszont alacsony savtartalom jelentkezett minden dűlőben. Ősszel kiváló időjárás segítette a szüreti munkákat, így összegezve 2017-ben kiváló évjárat mutatkozik a fehér és a kék szőlők mellett egyaránt.

**Megnevezés:** Pannonhalmi Zarándok

**Évjárat:** 2017

**Besorolás:** Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű

száraz fehérbor

**Szőlőfajták:** 50% pinot blanc, 50% rajnai rizling, 10% chardonnay

**Termőhely:** Pannonhalma Széldomb-dűlő és Győrújbarát Báródomb-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:** 2017. szeptember közepe

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

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2018. június eleje

**Alkohol:** 13,0 %

**Savtartalom:** 5,3 g/l

**Maradék cukor:** 4,2 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 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)