

Pannonhalmi Zarándok „lélek” 2019

Rajnai rizling , chardonnay és szürkebarát házasítása. A helyek az emberek és a személyek mind hatással vannak ránk és általuk olyanokká leszünk, amilyenekké a lelkünk mélyén lenni szeretnénk.

2019-es évjárat értékelés

Az év izgalmasra és egyben érdekesre sikeredett. Az év eleje normálisan indult, nem volt sem extrém hideg, de a meleg tél is elkerülte a borvidéket. A tavasz csapadékhiányos volt, és a szőlő rosszul és vontatottan fakad.

Májusban megjött a csapadék, ami végül sok is lett. Kezdetben sok hasonlóság mutatkozott a 2010-es évjáráthoz, de szeren-

csére nem vált olyaná. A szőlő virágzásakor nem volt csapadék, júliusban és augusztusban is híján voltunk az esőnek, így a növényvédelem egyszerű volt. A szőlő úgy nőtt, hogy a zöldmunkában alig értük utol magunkat. A szüret a legszebb volt, amit idáig megéltünk. A szőlőt normális érettségben tudtuk szedni, visszatértek az eredeti szüreti időpontok. Összességében elégedettek vagyunk az évjáráttal.

Megnevezés: Pannonhalmi Zarándok

Évjárat: 2019

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű

száraz fehérbor

Szőlőfajták: 45% rajnai rizling, 30% chardonnay, 25% szürkebarát

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: 2019. szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2020. február vége

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 5,9 g/l

Maradék cukor: 3,4 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