

Pannonhalmi Zarándok „lélek” 2021

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

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 Zarándok

Évjárat: 2021

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű

száraz fehérbor

Szőlőfajták: 40% rajnai rizling, 40% szürkebarát, 20% 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: közép magas kordon

Telepítés: 2011

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2021. szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2022. május eleje

Alkohol: 13,0 %

Savtartalom: 6,2 g/l

Maradék cukor: 3,5 g/l

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

Ajánlás: Fogyasztását előételekhez, szárnyas ételekhez 12-14C-ra lehűtve ajánljuk.

Palack ár: 2.000 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