

## Pannonhalmi Chardonnay Selection

<b>Alkuperä:</b>	Unkari, Pannonhalma
<b>Rypälelajike:</b>	Chardonnay 100 %
<b>Kypsytytys:</b>	7 kk unkarilaisessa tammessa
<b>Suljentatyyppi:</b>	Kierrekorkki
<b>Jäännösokeri / hapot:</b>	2,9 g / l // 5,5 g / l

Pannonhalmi Apátsági Pincészet -luostari perustettiin vuonna 996 Pyhän Martin (Saint Martin) kunniaksi. Missiona oli unkarilaisten kääntäminen kristinuskoon. Unkarin kuningas Tapani I virallisti benediktiiniluostarin perustamisen vuonna 1001 virallisella perustamiskirjalla. Perustamiskirjasta käy ilmi, että luostarin maihin kuului jo tuolloin viinitarhoja. Kirjallisen perimätiedon mukaan Pannonhalmssa oli 1100-luvun tienoilla 74 viinitarhaa ja 88 työntekijää! Pannonhalmi Apátsági Pincészet onkin yksi Euroopan vanhimpia viinitaluostareita.

Viinivalmistui pysähtyi suunnitelmatalouden aikana, jolloin munkit karkotettiin ja valtio otti luostarin maat haltuunsa. Uudelleenistutus ja -tuotanto aloitettiin vuonna 2001 ns. rautaesiripun romahdettua. Kolmella kukkulalla sijaitseva luostari maineen ja rakennuksineen on restauroitu arvonsa mukaisesti. Munkit ovat palanneet luostariin, ja tänä päivänä luostarissa on yli 40 munkkia! Viinitarhoja on pikku hiljaa hankittu takaisin ja nykyään Pannonhalman luostaritilalla on 54 hehtaaria viljeltyjä viinitarhoja. Tilan vuotuinen tuotanto on noin 300 000 pulloa.

Viinitala sijaitsee nimensä mukaisesti Pannonhalman viinialueella pääkaupunki Budapestista luoteeseen. Budapestiin on matkaa 130 kilometriä ja suunnilleen samanlainen matka Itävallan Wieniin. laatuviinialueella. Maaperä on kalkkipitoista ja mineraalista. Pannonhalman ilmasto-olosuhteet vastaavat hyvin pitkälti Ranskan Alsacen tai Loiren ilmastoa, ja sen pohjalta noin 2/3 viinitarhoista hallitsevat Rheinriesling, Sauvignon Blanc ja Gewürztraminer. Unkarin kotoperäisenä lajikkeena kunnioitetaan Welshrieslingiä. Lisäksi tilalla viljellään kansainvälisiä lajikkeita, kuten Chardonnay, Pinot Blanc, Merlot, Cabernet Franc ja Pinot Noir, josta valmistetaan upeita Bourgogne -tyyppisiä punaviinejä.

### LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään syvän kullankeltainen. Tuoksussa voi aistia voimaisia, vaniljaisia aromeita sekä trooppisia hedelmiä. Suutuntuma on kuiva, runsaan hedelmäinen maustettuna tammikypsytyksen tuomilla vaniljan aromeilla sekä tyylikkäällä paahteisuudella ja kermaisella tekstuuurilla. Tasapainoiset hapot sekä mineraalisuus tuovat kokonaisuuteen ryhtiä ja eleganssia. Jälkimaku on pitkä.

### RUOKASUOSITUKSET

Apátsági Chardonnay on monipuolinen ruokaviini, joka maistuu erinomaisesti kalan, siipikarjan ja etanoiden kanssa. Lisukkeena saa olla mieluusti kypsennettyjä kasviksia, sieniä ja kermää. Viini on loistavat kumppani myös savustetulle kalalle sekä rasvaisille kaloille kuten lohi. Viinin happorakenne ja tammen tuoma aromimaailma sopii myös kohokkaille ja erilaisille piiraille.

