

ADATLAP

CULTURE 2010

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ

ÉDES, FEHÉR, OLTALOM ALATT ÁLLÓ VÉDETT
EREDETMEGJELÖLÉSŰ TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	11,0
CUKOR (g/l)	176,2
SAV (g/l)	9,6
ILLÓ (g/l)	1,01
SO ₂ (mg/l)	30/237
CUKORM. EXT. (g/l)	50,2
PALACKOZÁS	2014. augusztus
PALACKOZOTT MENNYISÉG	2 876
PRÉSELÉS	Áztatás után
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	36 hónap hordóban
SZŐLŐFAJTÁK	furmint, hárslevelű, zéta
ÉVJÁRAT	Szélsőséges eloszlású, rekord mennyiségű csapadék jellemezte ezt az évjáratot. Mégis, talán a szüreti időszakban kellett a lehető legprecízebben helyt állnunk. Minden nehézség ellenére, szeptember 23-án kezdhettük el birtokunk legnemesebb szőlőfürtjeinek válogatását. Kedvező fordulatot is tartogatott 2010: októberben csak egyetlen napon esett az eső, talán ennek is volt köszönhető, hogy hűvös és kiegyensúlyozatlan évjáratunk „megmenekülhetett”. Szőlészeti csapatunk következetes, sztereotípiáktól mentes munkájának hála, a borvidéken ritkaságszámba menően, újra kivételes és minőségi gyümölcsalapot tudtunk biztosítani egy vibrálóan egyedi, lendületes aszúkarakterhez, a HOLDVÖLGY Culture 2010-hez.

BORLEÍRÁS

Tiszta, világos, mégis mélyebb aransárgába hajló szín. Trópusi gyümölcsös illatjegyekkel, sok keleti fűszerrel, zöld teával, finom virágossággal, kis vaníliával és mentával. Közepes test mellett a sav remekül ellensúlyozza a cukortartalmat: a korty végén szinte eltűnik az édességérzet, melyet frissítő lime-os és citrusos jegyek tesznek még izgalmasabbá. Az aszúélményt narancs és kajsziarack friss lekvárja és aszalványai teszik teljessé, az aromaprofílt edesebb citrusos és finom fűszeres keret egészíti ki. Filigrán, elegáns és precíz: egy igazi egyéniség.

