

ADATLAP

CULTURE 2014

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ

ÉDES, FEHÉR, OLTALOM ALATT ÁLLÓ VÉDETT
EREDETMEGJELÖLÉSŰ TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	12,0
CUKOR (g/l)	190,6
SAV (g/l)	9,5
ILLÓ (g/l)	1,31
SO ₂ (mg/l)	30/222
CUKORM. EXT. (g/l)	58,6
PALACKOZÁS	2017. április
PALACKOZOTT MENNYISÉG	2 952
PRÉSELÉS	24 órás áztatás után
ERJESZTÉS / ÉRLELÉS	Acéltartályban / 24 hónap hordóban
ASZÚ ALAPBOR / DÜLŐ	100% furmint / 100% Kakas
I. OSZTÁLYÚ ASZÚSZEMEK FAJTÁI	furmint, hárslevelű, zéta

**A SZŐLÉSZ
ÉVJÁRATI JEGYZETE**

Enyhe téllal, korai rügyfakadással indult az év. Tavasszal komolyabb kártevői- és kórokozói nyomás mellett, gyors virágzás és egy nehéz, csapadékos nyár következett. Többszöri újratervezéssel, türelemmel és a lehető legprecízebb gondossággal védtük meg ültetvényeinket a minőségi gyümölcs érdekében. Már szeptember végétől folyamatosan gyűjthettük be első-, másod-, és harmadkötésű aszúszemeinket – így újra elkészíthettük hatputtonyos csúcsborunkat.

**A FŐBORÁSZ
KÓSTOLÓI JEGYZETE**

Komplex és koncentrált illatát citromfűvel, kandírozott citromhéjjal és ananással járhatjuk körbe. Ízében nektarin és sárgabarack mély tónusainak kombinációja érezhető, melyet fehér grapefruit citrusossága fűszerez meg. Vibráló savakkal, intenzív aromákkal és varázslatosan gömbölyded szerkezettel életre hívott hatputtonyos-karakter, mely az évjárat nehézségeit – minden egyes élménydús korttyal – egyértelműen és határozottan cáfolja meg.

