

ADATLAP



CULTURE

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ 2009

ÉDES, FEHÉR, OLTALOM ALATT ÁLLÓ VÉDETT
EREDETMEGJELÖLÉSŰ TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	11,0
CUKOR (g/l)	174,3
SAV (g/l)	8,7
ILLÓ (g/l)	1,15
SO ₂ (mg/l)	38 / 229
CUKORM. EXT. (g/l)	49.7
PALACKOZÁS	2013. június 14.
PALACKOZOTT MENNYISÉG	5 200
PRÉSELÉS	24 órás áztatás után
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	36 hónap hordóban
SZŐLŐFAJTÁK	Furmint, Hárslevelű, Zéta
ÉVJÁRAT	

A kezdeti időjárás rendkívül kedvezően alakult a szőlő fejlődése szempontjából. A szélsőséges hatásokat a szőlő tolerálta (pl. csapadékeloszlás), azonban a fejlődés minőségi iránya megkérdőjelezhetetlen volt. A következő termesztéstechnológiai terveink végrehajtása segítette, hogy a legértékesebb gyümölcsalapot szüretelhessük, így a 2009-es borokat a frissesség, ásványosság, gyümölcsösség és lendületesség jellemzi, míg késői szüretelésű borainknál a teltség és krémesség dominál.

JELLEMZÉS

Illatvilágában picit gombával, aszaltba hajló, lekváros állagú sárgabarackkal, sárgadinnyével, ananással, vaníliával, finom fűszerességgel, csipetnyi dohány kivételes kombinációjával találkozhatunk. Légiesen könnyed és emellett kiváló arányokkal rendelkezik. Inkább eleganciájával, mintsem erejével vagy komplexitásával hódít. Savai finomak, a bor szövetébe simulva dolgoznak, a korty gördülékeny, selymes, tisztán hagyja a száját. Ízképét még fiatalosabb, gyümölcsösebb jegyek uralják: sok trópusival, mangóval, ananással, sárgadinnyével, édes citrusokkal, kajszibarackkal. Szép egyensúlyt mutató, elegáns aszú.

