

ADATLAP

CULTURE

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ 2012

ÉDES, FEHÉR, OLTALOM ALATT ÁLLÓ VÉDETT
EREDETMEGJELÖLÉSŰ TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	11,0
CUKOR (g/l)	173,8
SAV (g/l)	7,1
ILLÓ (g/l)	1,31
SO ₂ (mg/l)	30/308
CUKORM. EXT. (g/l)	57,7
PALACKOZÁS	2015. augusztus
PALACKOZOTT MENNYISÉG	1 616
PRÉSELÉS	24 órás áztatás után
ERJESZTÉS / ÉRLELÉS	Acéltartályban / 24 hónap hordóban
ASZÚ ALAPBOR / DŰLŐ	100% furmint / 100% Becsek
I. OSZTÁLYÚ ASZÚSZEMEK FAJTÁI	furmint, hárslevelű, zéta

**A SZŐLÉSZ
ÉVJÁRATI JEGYZETE**

Hasonlóan a 2011-es évjáráthoz a téli hónapokra kevés csapadék volt jellemző. Ősszel az érés korán bekövetkezett, melynek oka az aszályos, meleg nyár volt: a mélyebb talajrétegekben lévő nedvesség mégis támaszt nyújtott a szőlő számára ebben a forró időben. A szüretet nagy hőingadozások és az elmaradó hűvösebb hajnalok nehezítették. Csúcsborunk alapanyagának mennyiségét kevésbé, azonban első osztályú minőségét újfent garantálni tudtuk sorozatban hetedik hatputtonyos aszúnkhoz.

DÍJ

Decanter World Wine Awards 2019
100/98 pont, Platina érem

**A FŐBORÁSZ
KÓSTOLÓI JEGYZETE**

Világos arany szín, ezüstös kontúrok. Illatában akácvirággal és kamillával nyit, majd lágy akácméz kíséretében egzotikus és klasszikus gyümölcsöket fedezhetünk fel benne. A kortyot finom rétegeztség jellemzi, melyben sárgabarack pikáns citrusos-narancsos vonallal, vibrálóan játékos savak kíséretében mutatkozik meg. Egyedi lecsengésében tovább folytatódik az elegáns gyümölcsös-fűszeres izkavalkád, mely tovább fokozza az aszú bor hosszan elnyúló élvezetét.

