

ADATLAP

EXALTATION

TOKAJI SÁRGAMUSKOTÁLY 2017 NYULÁSZÓ

ÉDES FEHÉR TOKAJI VÉDETT EREDETŰ BOR

ALKOHOL (% vol.)	12,5
CUKOR (g/l)	81,8
SAV (g/l)	6,91
ILLÓ (g/l)	0,68
SO ₂ (mg/l)	26/143
CUKORM. EXT. (g/l)	31,7
SZÜRET	2017. október
PALACKOZÁS	2018. július
PALACKOZOTT MENNYISÉG	7 840
PRÉSELÉS	Áztatás után
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	Acéltartályban
SZŐLŐFAJTA	100% sárgamuskotály
TÖRTÉNELMI DŰLŐ (I. OSZTÁLY)	100% Nyulászó

ÉVJÁRAT

A korai, tartós januári fagy vészjósló forgatókönyvet ígért, de a kiegyenlített tavasz-nyári időjárás eredményeként a szőlő ideálisan fejlődhetett, így augusztusban indult a szüret. Szeptemberben az elmúlt ötven év átlag csapadékának a két és félszerese esett, de az egész éves, gondos növényvédelemnek köszönhetően az esőzés végül nem okozott gondot. Kiváló és minden eddiginél ígéretesebb évjárat volt ez, a feldolgozott szőlő alapanyag mennyisége és minősége szempontjából is.

JELLEMZÉS

Tiszta, feszes stílusú, késői szüretelésű bor, mely a sárgamuskotály és az I. osztályú mádi Nyulászó-dűlő összefonódásának lenyomata. Magával ragadó illatvilágában trópusi gyümölcsök, méz és rózsaszirm bontakozik ki. Ízében is kirobbanó gyümölcsösséggel köszön be, melyben mangó, sárgabarack és zamatos füge jelenik meg. Precíz sav-cukor egyensúly és végtelen lecsengés jellemzi, melyben a mineralitás ezúttal is finom kiegészítő.

