

ADATLAP

CULTURE

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ 2006

TOKAJI ÉDES BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	12,0
CUKOR (g/l)	174,0
SAV (g/l)	10,8
ILLÓ (g/l)	1,06
SO ₂ (mg/l)	60 / 300
CUKORM. EXT. (g/l)	53.8
PALACKOZÁS	2009. augusztus
PALACKOZOTT MENNYISÉG	4 266
PRÉSELÉS	12-36 órás áztatás után
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	24 hónap hordóban
SZŐLŐFAJTÁK	Furmint, Hárslevelű
ÉVJÁRAT	Októbertől november elejéig szüreteltük az aszúszemeket. Az évjárat mindazon értékeket magában hordozza, amelyek Tokajt nagygyá teszik; savak, cukrok, teltség, ásványosság, az abszolút egyensúly elérése.

JELLEMZÉS

A HOLDVÖLGY első kimagasló szüretének ékköve. Mélyebb, aranyba hajló szín. Puha és krémes struktúra, mely illatban érintésnyi gombával és avarral nyit, majd jönnek a mazsolás, fűgés, aszalt kajszis jegyek. Idővel azonban egyre frissebbnek mutatkozik az illat, narancslekvárral, őszibarackbefőttel, fűszerekkel, némi trópusi gyümölcscsel gazdagodik. Telt, komplex és nagyon intenzív, már érezhetően kialakult aszú-karakterrel rendelkezik. Savai hihetetlenül lendületesek és fiatalosak, szinte lemosják a cukortartalmat és feszesre, hosszúra húzzák ki a kortyot. Narancslekvár, kajszibarack lekvár, édes citrusok, pici dohány és gazdag fűszeresség jellemzi ízét. A már kialakult aszú-karakter és a vibráló savak játéka teszi igazán különlegessé és idővel mindez még szebb egységbe forrhat össze.

DÍJ

Ez a bor a 2012-es Pannon Bormustrán Csúcsbor lett.

