

## ADATLAP

# CULTURE

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ 2007

### TOKAJI VÉDETT EREDETŰ ÉDES FEHÉR BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	12,0
CUKOR (g/l)	164,5
SAV (g/l)	7,8
ILLÓ (g/l)	1,29
SO <sub>2</sub> (mg/l)	16 / 208
CUKORM. EXT. (g/l)	59,8
PALACKOZÁS	2010. július eleje
PALACKOZOTT MENNYISÉG	7 290
PRÉSELÉS	24 óra áztatás után
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	30 hónapig hordóban
SZŐLŐFAJTÁK	Furmint, Hárslevelű, Zéta
ÉVJÁRAT	Ősszel a szőlőtermesztésnek kedvező időjárás volt a jellemző. Szeptember elején 80 mm csapadék esett, amely kiválóan beindította az aszúsodási folyamatot az érett szőlőfürtökben. Már szeptember 24-től nagy gazdagságú aszúszemeket lehetett szedni. A Zéta és a Furmint szőlőbogyókból lettek a legszebb aszúszemek. A szőlősorokat a szüreti időszak alatt gyakran 3-4 szer is megszedték az érett aszúszemekért. Ebben az évben a szüreti időszak egészen november végéig tartott. Az aszúszemek mennyisége és minősége is tökéletes volt.



### JELLEMZÉS

Kajszibarack- és narancslekvár illatával fogad, kandírozott sárgadinnyével és trópusi gyümölcsökkel kényeztet. Hömpölygős, krémes érzetű bor. A 2007-es évre jellemző forróság itt érezteti leginkább hatását. Aromatikája nagyon gazdag, tele aszalt gyümölcsökkel, kajszibarackkal, sárgadinnyével, különféle trópusi gyümölcsökkel, mazsolával és egzotikus fűszerességgel - szegfűbors, vanília, szegfűszeg - picí dohánnyal és mézzel körítve. Teljesen betölti a száját, nem vibrál, hanem inkább kényeztet a lassú ritmusú korty, igazi „hájjal kenegetős” élményt adó aszú.

### DÍJ

Ez a bor a 2013-as Pannon Bormustrán Csúcsbor lett.