

ADATLAP

INTUITION No2. 2022

TOKAJI FÉLSZÁRAZ SÁRGAMUSKOTÁLY
NYULÁSZÓ-DŰLŐ



TOKAJI VÉDETT EREDETŰ FÉLSZÁRAZ FEHÉRBOR

ALKOHOL (% vol.)	12,5
CUKOR (g/l)	11,9
SAV (g/l)	6,9
ILLÓ (g/l)	0,24
SO ₂ (mg/l)	15/78
CUKORM. EXT. (g/l)	23,4
SZÜRET	2022. augusztus 30.
PALACKOZÁS	2023. július
PALACKOZOTT MENNYISÉG	1 438
PRÉSELÉS	Direkt préselés
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	Acéltartályban
SZŐLŐFAJTA	100% sárgamuskotály
TÖRTÉNELMI DŰLŐ (I. OSZTÁLY)	100% Nyulászó

ÉVJÁRAT

Az elmúlt 100 év legszárazabb és legmelegebb nyarat éltük át, mely minden szőlőfajtára negatívan hatott: lassú növekedés, a cukortartalom gyors emelkedése, vízhiányos és kocsonyás bogyók. Ez mind a száraz alapanyagaink átlagosnál korábbi szedését sürgette, melyet augusztus 24-én kezdtünk a zéta gyűjtésével és szeptember 8-án zártunk furmint szürettel. A körülmények ellenére a vártnál jobb termés született, tiszta, zamatos ízű gyümölcscsel, így alapvető száraz tételeink 2022-ben is elkészülhettek.

JELLEMZÉS

Kivételes évjáratokban nem csak késői szüretelésű borként, hanem száraz, vagy felszárász tételként is elkészítjük a sárgamuskotályt, a mádi Nyulászó-dűlő kiválóságának köszönhetően. Kifinomult dűlőkarakter és aromatika jellemzi, illatában rózsa, fehér húsú őszibarack és licsi köszönt minket. Ízében a barack dominál, egressel és citrussal kiegészülve, végtelen ásványos lecsengéssel.