

ADATLAP

TOKAJI ASZÚ 2007

6 PUTTONYOS

ÉDES, FEHÉR, OLTALOM ALATT ÁLLÓ VÉDETT
EREDETMEGJELÖLÉSŰ TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG



ALKOHOL (% vol.)	12,0
CUKOR (g/l)	164,5
SAV (g/l)	7,8
SZÜRET	2007. szeptember-november
PALACKOZÁS	2010. július
PRÉSELÉS	24 órás áztatás után
ERJESZTÉS	acéltartályban
ÉRLELÉS	36 hónap magyar tölgyfa hordóban
ASZÚ ALAPBOR / DŰLŐ	100% furmint / Becsek, Holdvölgy
I. OSZTÁLYÚ ASZÚSZEMEK FAJTÁI	furmint, hárslevelű, zéta

A SZŐLÉSZ ÉVJÁRATI JEGYZETE

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 elkezdhattük szedni az első osztályú alapanyagunkat, melyek között a Zéta és a Furmint szőlőbogyók bizonyultak a legszebbnek. A szőlősorokat a szüreti időszak alatt gyakran 3-4 szer is végigjártuk az érett aszúszemek begyűjtése végett, 2007-ben a szüreti időszak egészen november végéig tartott, az aszúszemek mennyisége és minősége is tökéletes volt.

A FŐBORÁSZ KÓSTOLÓI JEGYZETE

Illatában az aszalt sárgabarack adja a hangsúlyt, csipkebogyó lekvár és diós grillázs aromákkal. Textúrája igazán krémes a mézes sárgabarack lekvár határozott jegyeivel és vaníliás fűszerességgel, finom dohányos, mandulás rétegekkel. A korty végén elegáns citrusosság zárja az élményt.