

ADATLAP

ELOQUENCE

TOKAJI SZAMORODNI 2007

TOKAJI ÉDES BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	12,5
CUKOR (g/l)	104
SAV (g/l)	6,5
ILLÓ (g/l)	1,2
SO ₂ (mg/l)	32 / 202
CUKORM. EXT. (g/l)	41.2
SZÜRET	2007. szeptember-november
PALACKOZÁS	2009. augusztus
PALACKOZOTT MENNYISÉG	10 470
PRÉSELÉS	12-36 órás áztatás után
ERJESZTÉS	Hordóban
ÉRLELÉS	18 hónap hordóban
SZŐLŐFAJTÁK	furmint, hárslevelű
DŰLŐK	Holdvölgy, Király, Nyulászó
ÉVJÁRAT	A forró és száraz nyár elejének köszönhetően korai volt a szőlőérés. Szeptember elején sok csapadék esett, ami kiválóan beindította az aszúsodási folyamatot az érett szőlőfürtökben. Már szeptember 24-től nagy gazdagságú aszúszemeket lehetett szedni. A 2007-es édes borok selymesen krémesek, és gazdag beltartalommal rendelkeznek.

JELLEMZÉS

Az ÉKESSZÓLÁS névre keresztelt tételünknel minden apró részletre érdemes és egyben kötelező is odafigyelni. Letagadhatatlanul Tokaj, hiszen akár egyetlen alapanyagként használt szőlőfürtben is megmutatkozik a késői szüret, ahol az éppen aszúsodott szemek mellett a tökéletes aszúszemek is megjelennek. Nagyon szép, arányos, elegáns, krémes textúrájú bor, vibráló savakkal. Trópusi és aszalt gyümölcsös, kajszi, narancsos, édes fűszeres ízvilágát a mádi talaj által nyújtott ásványosság új dimenzióba helyezi. Büszkén hirdeti a szamorodni létjogosultságát a borvidéken letisztult illatával, 4 puttonyos aszúnak megfelelő beltartalmával.

DÍJ

Arany és Top10-es helyezések a nemzetközi 5. Alliances du Monde - Wine & Barrel, 2017 világválogásán

