

ADATLAP



EXALTATION

TOKAJI SÁRGAMUSKOTÁLY 2016 NYULÁSZÓ



ÉDES FEHÉR TOKAJI VÉDETT EREDETŰ BOR

ALKOHOL (% vol.)	12,0
CUKOR (g/l)	77,2
SAV (g/l)	6,5
ILLÓ (g/l)	0,68
SO ₂ (mg/l)	17 / 226
CUKORM. EXT. (g/l)	30,4
SZÜRET	2016. október
PALACKOZÁS	2017. augusztus
PALACKOZOTT MENNYISÉG	4 792
PRÉSELÉS	5 órás áztatás után
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	6 hónap hordóban
SZŐLŐFAJTA	100% sargamuskotály
DŰLŐ	100% Nyulászó

ÉVJÁRAT

A zavartalan téli időszak után a tavaszi hónapokkal érkező esőhiányos, tartós meleg és a nyár közepén érkező szakaszos, nagy vízmennyiséggel járó esőzések rácaffoltak előzetes várakozásainkra: tudtuk, hogy nehéz feladat vár ránk 2016-ban. A szüret augusztus 30-án a Holdvölgy 1-es parcellájában indulhatott. A csapadékos időszak októberben is folytatódott, azonban a precíz, egész éves szőlészeti munkának köszönhetően sikerült ebben a viszontagságos évjáratban is magas minőségű és mennyiségű száraz és édes alapanyagot gyűjteni.

JELLEMZÉS

Tiszta, feszes stílusú késői szüretelésű bor, mely a világfajta és az I. osztályú mádi Nyulászó-dűlőnek egy hűvösebb évjáratból készített, lendületes lenyomata. Fűszeres és gazdag illatában méz, citromfű, rózsza és mangó leheletfinom jegyei mutatkoznak meg. Szenvedélyesre komponált ízében őszibarackkal, licsivel, lime-al és vilmoskörtével találkozhatunk; mely precízre hangolt sav-cukor egyensúllyal fedi fel a bor igazán ellenállhatatlan karakterét. Elegáns és gyönyörű csábítás, amely a végletekig fűti érzékeinket!