

## ADATLAP

# MEDITATION

TOKAJI FURMINT 2016 KIRÁLY



### TOKAJI MINŐSÉGI SZÁRAZ FEHÉRBOR

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| ALKOHOL (% vol.)       | 13                      |
| CUKOR (g/l)            | 7,6                     |
| SAV (g/l)              | 7,5                     |
| ILLÓ (g/l)             | 0,31                    |
| SO <sub>2</sub> (mg/l) | 16 / 116                |
| CUKORM. EXT. (g/l)     | 19,4                    |
| SZÜRET                 | 2016. szeptember 15-23. |
| PALACKOZÁS             | 2017. június 29.        |
| PALACKOZOTT MENNYISÉG  | 2 352                   |
| PRÉSELÉS               | Direkt préselés         |
| ERJESZTÉS              | Acéltartályban          |
| ÉRLELÉS                | 5 hónap hordóban        |
| SZŐLŐFAJTA             | 100% furmint            |
| DŰLŐ                   | 100% Király             |

### ÉVJÁRAT

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

### JELLEMZÉS

Ha furmint, akkor Király-dűlő: fajta- és dűlő tökéletes harmóniája, a Holdvölgy letisztult, elegáns stílusában. Illatában körte és zöldalma jelenik meg kamillával, mandulavirággal; és a termőhelyre jellemző, karakteres ásványossággal kiegészülve. Ízében a határozott zöldalma és lime mellett némi kapor és ánizs fűszerezi a gazdag és intenzív textúrát. Feszes és lendületes savak, egyedi mineralitás, finomra csiszolt egyensúly – a bor minden elfogyasztott kortya maradandó élményt nyújt.