

ADATLAP

INTUITION NO1. 2017

TOKAJI ZÉTA SZAMORODNI, HOLDVÖLGY-DÜLŐ

TOKAJI ÉDES BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	12
CUKOR (g/l)	136,6
SAV (g/l)	7,15
ILLÓ (g/l)	1,07
SO ₂ (mg/l)	22/180
CUKORM. EXT. (g/l)	31,7
SZÜRET	2017. október
PALACKOZÁS	2019. július
PALACKOZOTT MENNYISÉG	3400
PRÉSELÉS	12 órás áztatás után
ERJESZTÉS	acéltartályban
ÉRLELÉS	2 év hordóban
SZŐLŐFAJTA	zéta
DÜLŐ	Holdvölgy
ÉVJÁRAT	

A korai, tartós januári fagy vészjósló forgatókönyvet ígért, de a kiegyenlített tavaszi-nyári időjárás eredményeként a szőlő ideálisan fejlődhetett, így augusztusban indult a szüret. Szeptemberben az elmúlt ötven év átlag csapadékának a két és félszerese esett, de az egész éves, gondos növényvédelemnek köszönhetően az esőzés végül nem okozott gondot. Kiváló és minden eddiginél ígéretesebb évjárat volt ez, a feldolgozott szőlő alapanyag mennyisége és minősége szempontjából is.

JELLEMZÉS

Illatában aszalt sárgabarack, csipkebogyólekvár és vajkaramella fogad. Ízében továbbra is az aszalt sárgabarack dominál, melyet mangós jegyek és a hordónak köszönhető, lágy vaníliafűszer egészít ki. Páratlan sav-cukor egyensúly, igazi eleganciával.

