

ADATLAP

INTUITION NO2. 2023

FÉLSZÁRAZ SÁRGAMUSKOTÁLY, NYULÁSZÓ-DÜLŐ



TOKAJI ÉDES BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	12,5
CUKOR (g/l)	11,4
SAV (g/l)	5,9
ILLÓ (g/l)	0,33
SO ₂ (mg/l)	20/77
CUKORM. EXT. (g/l)	14,9
SZÜRET	2023. szeptember
PALACKOZÁS	2024. augusztus
PALACKOZOTT MENNYISÉG	2356
PRÉSELÉS	direkt préselés
ERJESZTÉS	acéltartályban
ÉRLELÉS	acéltartályban
SZŐLŐFAJTA	sárgamuskotály
DÜLŐ	Nyulászó
ÉVJÁRAT	

A január enyhe és csapadékos volt, de ez jól hasznosult. A hűvös és ködös tavasz következtében csak április 24-én fakadt a szőlő. A virágzás vontatottan indult, tavalyhoz képest 1 héttel lemaradva. A száraz szüret is csak szeptember 7-én kezdődött a Dorgó-dűlőben, a Zéta szőlő szedésével. A folyamat során a jelentős mennyiségű csapadék és a magas hőmérséklet okozott kihívást. A bogyók elkezdtek felrepedni, beindult a botritiszesedés. Intenzív fűrtisztítással és precíz válogatással viszont sikerült szép alapanyagot gyűjtenünk száraz tétéleinkhez október 10-ig.

JELLEMZÉS

Kivételes évjáratokban nem csak késői szüretelésű borként, hanem száraz, vagy félszáraz tételként is elkészítjük a sárgamuskotályt, a mádi Nyulászó-dűlő kiválóságának köszönhetően. Kifinomult dűlőkarakter és aromatika jellemzi, illatában rózsaszírom, eper és egy kis citromfű köszönt minket. Ízben a fehér húsú őszibarack dominál, a pomelő és a lime jegyeivel kiegészülve.