

ADATLAP

CULTURE 2011

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ

ÉDES, FEHÉR, OLTALOM ALATT ÁLLÓ VÉDETT
EREDETMEGJELÖLÉSŰ TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	11,0
CUKOR (g/l)	206,0
SAV (g/l)	10,4
ILLÓ (g/l)	1,17
SO ₂ (mg/l)	37 / 216
CUKORM. EXT. (g/l)	56,5
PALACKOZÁS	2014. augusztus
PALACKOZOTT MENNYISÉG	4 300
PRÉSELÉS	24 órás áztatás után
ERJESZTÉS / ÉRLELÉS	Acéltartályban / 24 hónap hordóban
ASZÚ ALAPBOR / DÜLŐI	100% furmint / Becsek, Holdvölgy
I. OSZTÁLYÚ ASZÚSZEMEK FAJTÁI	furmint, hárslevelű, zéta
A SZŐLÉSZ ÉVJÁRATI JEGYZETE	Az év első hónapjai csapadékhányosak voltak. Ültetvényeink, - a jó vízgazdálkodású nyiroktalajoknak is hála, - aszálytünet nélkül, elegáns toleranciával vészelték át ezt a nehéz időszakot. A nyári időszak viszont egészen más arcát mutatta: júliusban már szélsőséges időjárással, augusztustól októberig száraz, hőhullámokkal is tarkított szüreti napokkal kellett számolni. Mindezek ellenére az évjáratban rejlő lehetőségek maximális kinyerésével szőlészeti és borászati csapatunk újra garantálni tudta Culture borunk egyik legkiemelkedőbb darabjának megszületését.
A FŐBORÁSZ KÓSTOLÓI JEGYZETE	Aranysárga, tiszta szín. Az első pillanatban őszibarack befőtt illata árad a pohárból, melyet egy igazi gyümölcskavalkád követ: vilmoskörte, ananász, sárgadinnye, sárgabarack, szamóca és mindez keleti fűszerekkel bőven megfelve. Friss, fiatalos és annak ellenére, hogy szinte csak gyümölcsökből építkezik, már most nagyon összetett ízélményt ad: rengeteg trópusi gyümölcs, mangó, ananász, vilmoskörte, sárgabarack. A hordó finom fűszerességet kölcsönöz neki, izgalmas csavart adva a gyümölcskosárhoz, ehhez a lehengerlő aszúhoz!

