

ADATLAP

CULTURE 2016

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ

ÉDES, FEHÉR, OLTALOM ALATT ÁLLÓ VÉDETT
EREDETMEGJELÖLÉSŰ TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	10,3
CUKOR (g/l)	218
SAV (g/l)	11,3
ILLÓ (g/l)	1,31
SO ₂ (mg/l)	40/295
CUKORM. EXT. (g/l)	58,8
PALACKOZÁS	2019. március
PALACKOZOTT MENNYISÉG	3 842
PRÉSELÉS	24 órás áztatás után
ERJESZTÉS / ÉRLELÉS	Acéltartályban / 24 hónap hordóban
ASZÚ ALAPBOR / DÜLŐ	100% furmint / 100% Becsek
I. OSZTÁLYÚ ASZÚSZEMEK FAJTÁI	furmint, hárslevelű, zéta
A SZŐLÉSZ ÉVJÁRATI JEGYZETE	A 2016-os év szeszélyes időjárása az előzetes nyári szezonra vonatkozó számításainkat teljesen felülírta. A tartós melege és a nyár közepén szakaszosan érkező nagy vízmennyiséget hozó esőzésekre senki sem számított. Szeptember első felében már erős botrytiszesedés uralkodott a területeinken, így el is kezdhettük első kötésű, I. osztályú aszúszemeink gyűjtését. Az októberi esőzések következtében fokozódott a betegségek terjedése és mérséklődött a cukorfok emelkedésének üteme is, így a hónap végéig tudtunk további magas minőségű szemeket szüretelni. A HOLDVÖLGY törekvése szerint mindig az adott évjáratban elérhető legmagasabb minőségű bor megalkotása a cél: a hatputtonyos aszú esetében pedig ez a legkiemeltebb elvárás.

A FŐBORÁSZ KÓSTOLÓI JEGYZETE

Illatában narancs, passiógyümölcs és ananász keveredik. Ízében csipkebogyó lekvár jelenik meg naspolya és vilmoskörte vidám ölelésében. A precíz, feszes korty szinte végtelen a tökéletes sav-cukor egyensúlynak köszönhetően.

