

## ADATLAP

# CULTURE 2017

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ

ÉDES, FEHÉR, OLTALOM ALATT ÁLLÓ VÉDETT  
EREDETMEGJELÖLÉSŰ TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	12
CUKOR (g/l)	200,4
SAV (g/l)	7,31
ILLÓ (g/l)	1,45
SO <sub>2</sub> (mg/l)	27/220
CUKORM. EXT. (g/l)	50,9
SZÜRET	2017. Szeptember - Október
PALACKOZÁS	2020. Április 24.
PALACKOZOTT MENNYISÉG	6500
PRÉSELÉS	24 órás áztatás után
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	Két év hordós érlelés
SZŐLŐFAJTÁK	fürmint, hárslevelű, zéta
ÉVJÁRAT	

A korai, tartós januári fagy vészjósló forgatókönyvet ígért, de a kiegyenlített tavasz-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.

### BORLEÍRÁS

Az illat üde és gyümölcsös, melyet a friss sárgadinnye vezet, sárgabarack kompóttal, kandírozott citromhéjjal és szegfűszeggel. A kortyban a citrusok veszik át a főszerepet, de a sárgadinnye továbbra is kíséri. Az élményt az aszalt sárgabarack és a füge tesz még teljesebbé. Lecsengése szinte végtelen.

