

ADATLAP



EXALTATION 2018

TOKAJI ÉDES SÁRGAMUSKOTÁLY

ÉDES FEHÉR TOKAJI VÉDETT EREDETŰ BOR

ALKOHOL (% vol.)	12,53
CUKOR (g/l)	100,5
SAV (g/l)	6,2
ILLÓ (g/l)	0,69
SO ₂ (mg/l)	26/129
CUKORM. EXT. (g/l)	26,4
SZÜRET	2018. szeptember
PALACKOZÁS	2019. július
PALACKOZOTT MENNYISÉG	9280
PRÉSELÉS	Direkt préselés
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	Tartályban
SZŐLŐFAJTÁK	sárgamuskotály
TÖRTÉNELMI DŰLŐ (I. OSZTÁLY)	Nyúlászó
ÉVJÁRAT	Szőlészünk és csapata tudatos munkája, valamint szőlőültetvényeink káprázatos toleranciája együttesen segítették nemcsak a korai fagyok, hanem a tavaszi szélsőséges időjárási anomáliák leküzdését is. Az isteni növény azonban minden eddiginél türelmetlenebbnek mutatkozott: a korai érésű fajták augusztus közepi szedésével indítottuk rekord idejű szüretünket.

JELLEMZÉS

Tiszta, feszes stílusú, késői szüretelésű bor, mely a sárgamuskotály és az I. osztályú mádi Nyúlászó-dűlő összefonódásának lenyomata. Magával ragadó illatvilágában édeskömény, rózsza és barack kompót bontakozik ki. Ízében is kirobbanó gyümölcsösséggel köszön be, melyben sárgabarack, grillázs és friss citrusosság jelenik meg. Precíz sav-cukor egyensúly és végtelen lecsengés jellemzi, melyben a mineralitás ezúttal is finom kiegészítő.

