

ADATLAP



SIGNATURE 2007

TOKAJI ÉDES BIRTOKSZELEKCIÓ

TOKAJI MINŐSÉGI ÉDES FEHÉRBOR

ALKOHOL (% vol.)	13,0
CUKOR (g/l)	125,0
SAV (g/l)	7,1
ILLÓ (g/l)	0,87
SO ₂ (mg/l)	39/213
CUKORM. EXT. (g/l)	42.2
SZÜRET	2007. szeptember végétől november közepéig
PALACKOZÁS	2009. augusztus
PALACKOZOTT MENNYISÉG	37,5cl 8 730 / 50cl 8 665
PRÉSELÉS	12-36 órás áztatás után
ERJESZTÉS	Hordóban
ÉRLELÉS	18 hónap hordóban
HÁZASÍTÁS	Aszú, Szamorodni
SZŐLŐFAJTÁK	furmint, hárslevelű, zéta
ÉVJÁRAT	

A forró és száraz nyár elejének köszönhetően korai volt a szőlőérés. Szeptember elején sok csapadék esett, ami kiválóan beindította az aszúsodási folyamatot az érett szőlőfürtökben. Már szeptember 24-től nagy gazdagságú aszúszemeket lehetett szedni. A 2007-es édes borok selymesen krémesek, és gazdag beltartalommal rendelkeznek.

JELLEMZÉS

A főborász folyékony aláírása. Elkészítési módja leginkább a műkorcsolyázás egyik elemeként szereplő szabadgyakorlathoz hasonlítható. A feladat: borászati technikák teljes tárházából választva (Fordítás, Másolás, Szamorodni, Aszú, Eszencia) a lehető legszebb bor elkészítése az adott évjáratból, Holdvölgy stílusban. A lehető legdinamikusabb szerkezet elérése a cél, egy 5 puttányos Aszúnak megfelelő beltartalommal. Gazdag és friss botrytiszes illat, buja méz ízek hömpölyögnek benne, kitűnő sav-cukor egyensúly, fiatalos üdeség és felejthetetlen izgazdagság. Magas cukortartalma csak ilyen savak kíséretében képes ennyi gyümölcsöt és utóízt kínálni. A harmóniának köszönhetően évtizedekig eltartható.

