

ADATLAP



INTUITION NO3. 2020

TOKAJI SZÁRAZ FURMINT BECSEK-DÜLŐ



SZÁRAZ FEHÉR TOKAJI VÉDETT EREDETŰ BOR

ALKOHOL (% vol.)	12,5
CUKOR (g/l)	7,5
SAV (g/l)	7,1
ILLÓ (g/l)	0,45
SO ₂ (mg/l)	23/174
CUKORM. EXT. (g/l)	22,4
SZÜRET	2020. szeptember
PALACKOZÁS	2021. július
PALACKOZOTT MENNYISÉG	1152
PRÉSELÉS	direkt préselés
ERJESZTÉS	acéltartályban
ÉRLELÉS	6 hónap hordóban
SZŐLŐFAJTA	furmint
DÜLŐ	Becsek
ÉVJÁRAT	

Szinte csapadékmentesen kezdődött az év, és ez a szokatlanul száraz és hosszú időszak a növény fejlődését is lelassította. A kései, diverzifikált virágzás és Medárd csapadékos hetei komoly mennyiségi gondokat vetítettek előre, de az éber és precíz szőlészeti munkának köszönhetően ezt sikeresen ellensúlyoztuk. Ennek köszönhetően a növény legkiválóbb kondíciójában kezdhettük meg szeptember közepén a száraz szüretünket.

JELLEMZÉS

A Becsek-dülő Furmintja 2006 óta aszúink állandó alapbora, ám a 2020-as évjáratból ez a dülőszelektált tétel kivételesen önálló száraz borként mutatkozik be, felfedve a termőhely és a fajta különleges összhangját. Illatában friss körte és maracuja bontakozik ki, finom gesztenyés árnyalatokkal és fehér virágos jegyekkel. Ízében a dülőre jellemző sós-ásványos karakter dominál, élénk citrusossággal, melyet elegáns fahordós jegyek tesznek teljessé.