

ADATLAP

MEDITATION

TOKAJI SZÁRAZ FURMINT 2023 KIRÁLY-DÜLŐ



SZÁRAZ FEHÉR TOKAJI VÉDETT EREDETŰ BOR

ALKOHOL (% vol.)	13
CUKOR (g/l)	5,9
SAV (g/l)	6,1
ILLÓ (g/l)	0,48
SO ₂ (mg/l)	18/127
CUKORM. EXT. (g/l)	18,5
SZÜRET	2023 szeptember
PALACKOZÁS	2024 szeptember
PALACKOZOTT MENNYISÉG	2446
PRÉSELÉS	Direkt préselés
ERJESZTÉS	Acéltartályban
ÉRLELÉS	5 hónap hordóban
SZŐLŐFAJTA	100% furmint
DÜLŐ	Király
ÉVJÁRAT	

A január enyhe és csapadékos volt, de ez jól hasznosult. A hűvös és ködös tavasz következtében csak április 24-én fakadt a szőlő. A virágzás vontatottan indult, tavalyhoz képest 1 héttel lemaradva. A száraz szüret is csak szeptember 7-én kezdődött a Dorgó-dűlőben, a Zéta szőlő szedésével. A folyamat során a jelentős mennyiségű csapadék és a magas hőmérséklet okozott kihívást. A bogyók elkezdtek felrepedni, beindult a botritiszesedés. Intenzív fűrtisztítással és precíz válogatással viszont sikerült szép alapanyagot gyűjtenünk száraz tételeinkhez október 10-ig.

JELLEMZÉS

Dűlőválogatott száraz Furmint a Király-dűlő történelmi első osztályú területének egy apró parcellájáról. Illatában a vilmoskörte és a maracuja tiszta gyümölcsössége bontakozik ki, amelyet a rumos dió finom árnyalatai kísérnek. Ízében elegáns savszerkezet vezet végig a bort, miközben gazdag trópusi karakter tárul fel mangóval és papajával, hosszan elnyúló, kifinomultan vaníliás lecsengéssel.