

ADATLAP

INTUITION NO8. 2019

TOKAJI FORDÍTÁS

TOKAJI ÉDES BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	12,5
CUKOR (g/l)	138,9
SAV (g/l)	6,5
ILLÓ (g/l)	1,04
SO ₂ (mg/l)	32/225
CUKORM. EXT. (g/l)	35,6
SZÜRET	2019. október
PALACKOZÁS	2025. május
PALACKOZOTT MENNYISÉG	1910
PRÉSELÉS	zúzva-bogyózva
ERJESZTÉS	acéltartályban
ÉRLELÉS	1 évig tölgyfahordóban
SZŐLŐFAJTA	furmint, hárs, zéta

ÉVJÁRAT

A január faggyal, míg a február hirtelen olvadással köszöntött ránk. Az aszályos márciust késő tavaszi esőzések mérsékeltek, de a tartós szél, és a rovarok "túlszaporulata" még nagyobb terhet helyezett ránk. A növényvédelemnek köszönhetően nyáron gyönyörűen fejlődhetett tovább a szőlő, a szüret pedig szeptemberben kezdődött. A kora őszi melegek és erős szelek a minőségi alapanyagok gyűjtését nehezítették, de 18 szüreti nap után egy igen sikeres szüretet zárhattunk.

JELLEMZÉS

Egy ma már ritkaságnak számító borkülönlegesség, a Fordítás – melyet 2019-es évjártban szolgáltattunk meg. Illatában az érett körte frissessége, az üde rebarbara és a csipkebogyó található. Ízében az aszalt sárgabarack telt édessége nyit, melyet a füge mélysége és a pörkölt mogyoró fűszeres karaktere egészít ki. Letisztult, mégis komplex, a tokaji paletta kifinomult tétele.

