

ADATLAP

SIGNATURE 2013

TOKAJI ÉDES BIRTOKSZELEKCIÓ

TOKAJI MINŐSÉGI ÉDES FEHÉRBOR

ALKOHOL (% vol.)	11
CUKOR (g/l)	161.2
SAV (g/l)	6.4
ILLÓ (g/l)	1.09
SO ₂ (mg/l)	22/210
CUKORM. EXT. (g/l)	34
SZÜRET	2013. október - november
PALACKOZÁS	2016. augusztus
PALACKOZOTT MENNYISÉG	3575
PRÉSELÉS	12-24 óra áztatás után
ERJESZTÉS	tartályban
ÉRLELÉS	24 hónap hordóban
HÁZASÍTÁS	Aszú, Szamorodni, Eszencia
SZŐLŐFAJTÁK	Furmint, Hárslevelű, Zéta
ÉVJÁRAT	

2013-ban minden pontosan úgy történt a történelmi dűlőkben, ahogy annak lennie kellett. A virágzás optimális időben zajlott, a nyári időjárás kedvezett a bogyók fejlődésének, az érési folyamatok kiegyenlítették voltak. A szeptembertől fokozatosan csökkenő léghőmérséklet pedig segítette a gyümölcs beltartalmi értékeinek harmonikus koncentrációját, amely megfelelő körülményeket teremtett az optimális édes szürethez.

Az időben érkező eső és az árasztó napsütés tökéletes egyensúlya révén, kiváló szőlőgyümölcs született magas savakkal és vibráló tartalommal. Mi pedig gondos figyelem mellett palackba zártuk úgy, ahogy a természet adta, és ahogy Hegyalja már réges-rég megálmodta.

JELLEMZÉS

Szamorodni, 6 puttonyos aszú, és eszencia különleges házassága, amely újraértelmezi a tokaji édesborok hagyományos határait. Illatában aszalt sárgabarack, maracuja és szilva jelenik meg, ízében a sárgabarackot vibráló citrusosság kíséri.

