

ADATLAP

INTUITION NO2. 2024

SZÁRAZ SÁRGAMUSKOTÁLY, NYULÁSZÓ-DÜLŐ

TOKAJI ÉDES BORKÜLÖNLEGESSÉG

ALKOHOL (% vol.)	12,5
CUKOR (g/l)	8,3
SAV (g/l)	5,9
ILLÓ (g/l)	0,31
SO ₂ (mg/l)	24/143
CUKORM. EXT. (g/l)	20,9
SZÜRET	2024. augusztus
PALACKOZÁS	2025. május
PALACKOZOTT MENNYISÉG	1938
PRÉSELÉS	direkt préselés
ERJESZTÉS	acéltartályban
ÉRLELÉS	acéltartályban
SZŐLŐFAJTA	sárgamuskotály
DÜLŐ	Nyulászó
ÉVJÁRAT	A 2024-es esztendő a Tokaji borvidéken az alkalmazkodás éve volt. A szokatlanul enyhe tél és az azt követő gyors tavaszi vegetáció korai kezdést ígért, ám a szélsőséges nyári időjárás – a nagy meleg és a júliusi jégesők – teljes újratervezésre kényszerítette a csapatot.

A száraz borok alapanyagának szüretelése a szokásosnál jóval hamarabb, augusztus 16-án vette kezdetét. A hőség miatt a megszokottól eltérő dűlőkből érkeztek a fürtök, ami technológiai váltást és a megszokottól eltérő területek házasítását igényelte a minőség fenntartása érdekében. A korai fajták (zéta, kabar, sárgamuskotály) augusztus végére, a furmint és hárslevelű alapanyagok pedig szeptember közepére biztonságban a pincébe kerültek. A végeredmény egy intenzív, jó illatú és gazdag beltartalmú szüreti alapanyag, amely a nehézségek ellenére is ígéretes száraz tételket vetít előre.

JELLEMZÉS

A mádi Nyulászó-dűlő sárgamuskotálya ebben az évjáratban száraz tételként mutatkozik meg. Illatában rózsaszirm, licsi és menta finom harmóniája jelenik meg, ízében pedig az őszibarack gyümölcsösségét a pomelo és a citrusok frissessége egészíti ki.

