



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TKJ TOKAJI FURMINT

Évjárat:	2016
Típus:	száraz
Szőlőfajta:	furmint
Termőhely:	Táallya
Dűlő:	több dűlő termése
Termésátlag:	60 q/ha
Művelésmód:	középmagas kordon
Szüreti időpont:	október 8.
Borkészítés:	az egészséges furmintfürtöket a pincébe érkezést követően bogózzuk, majd rögtön kíméletesen préseljük. A friss, gyümölcsös illatok és ízek megóvása érdekében 80%-ban irányítottan erjesztjük és érleljük acéltartályban. Ezt egészíti ki 20%-ban a használt hordós érlelés.
Borleírás:	könnyed citrus barack A halvány szalmasárga színű bor illatában fehér húsú őszibarackot és herbális jegyeket fedezünk fel. A könnyed testre, alacsony alkoholtartalomra és dinamikus savérezetre épülő korty az illatjegyeket zöldalmával és grépfrúttal egészíti ki. A furmint üde arca. (2017. november)
Alkoholtartalom:	12% V/V
Savtartalom:	7 g/l
Maradékcukor:	4,6 g/l
Cukormentes extrakt:	20,7 g/l
Úrtartalom:	0,75 l