



# ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



## TKJ TOKAJI BRUT PEZSGŐ

<b>Évjárat:</b>	2016
<b>Típus:</b>	brut
<b>Szőlőfajta:</b>	80% hárslevelű, 20% furmint
<b>Termőhely:</b>	Tállya
<b>Dűlő:</b>	több dűlő termésének házasítása
<b>Termésátlag:</b>	60 q/ha
<b>Művelésmód:</b>	középmagas kordon
<b>Szüreti időpont:</b>	augusztus 15.

**Borkészítés:** a pezsgőnek szánt szőlőt szüreteljük minden évben elsőként azért, hogy a gyümölcs megőrizze élénk savait, és ne emelkedjen túl magasra a cukortartalma. A bogyózást és a gyors préselést követően kifejezetten pezsgőkhöz kifejlesztett élesztővel, irányított körülmények között erjesztünk. A pezsgősítésre néhány hónap tartályos érlelés után kerül sor. A tradicionális pezsgőkészítés keretében kb. egy évig tartjuk seprőn a bort, majd a piacra kerülés előtt degorzáljuk.

**Borleírás:** **barack | buborék | krémesség**  
Hárslevelű és furmint terméséből méthode traditionnelle eljárással készült brut pezsgő. Szalmasárga színű, intenzív illatú pezsgő, amiben elsődlegesen a fehér húsú gyümölcsös jegyek a meghatározóak. Ízében is megjelenik a körte, a barack és az alma, mellettük vanília, fűszeres és barackvirágos jegyeket találunk. Az érzet kerek és egységet mutató, amit a krémes buborékok és a háttérben finoman meghúzódó citrusosság is erősít.

<b>Alkoholtartalom:</b>	13% V/V
<b>Savtartalom:</b>	6,5 g/l
<b>Maradék cukor:</b>	10 g/l
<b>Cukormentes extrakt:</b>	20,5 g/l
<b>Úrtartalom:</b>	0,75 l