



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TOKAJI FURMINT CSATORNYA

Évjárat:	2013
Típus:	száraz
Szőlőfajta:	furmint
Termőhely:	Tállya
Dűlő:	Csatornya
Termésátlag:	40 q/ha
Művelésmód:	bakművelés és közép magas kordon
Szüreti időpont:	szeptember 10.
Borkészítés:	az egészséges szőlőt bogyózást és zúzást követően részben áztatjuk, majd kíméletesen kipréseljük. Az erjesztés különböző korú és más-más kádár által készített, 400 literes hordókban megy végbe, kontrollált hőmérsékleten. A bor tél végéig finomseprőn marad, majd ezt követően a nyári palackozásig folytatódik a hordós érlelés.
Borleírás:	egyenes elegáns citrusok A szalmasárga színű bor illatában a birsalma és a kajszi a meghatározó. Kóstoláskor már inkább az összetett citrusos ízvilágra és az ezekkel szorosan együttműködő egyenes savgerincre figyelünk. Kifejező, elegáns bor, hosszú életet előrevetítő felépítéssel. (2017. szeptember)
Alkoholtartalom:	12 % V/V
Savtartalom:	9 g/l
Maradékcukor:	1 g/l
Cukormentes extrakt:	23 g/l
Úrtartalom:	0,75 l