



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TOKAJI HÁRSLEVELŰ

Évjárat:	2012
Típus:	száraz
Szőlőfajta:	hárslevelű
Termőhely:	Tállya
Dűlő:	több dűlő termése
Termésátlag:	40 q/ha
Művelésmód:	bakművelés és középmagas kordon
Szüreti időpont:	szeptember 24.
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:	érett körte méz A halvány aransárga bor illatában a szőlőfajta jellemző mézes-propoliszos jegyeket tovább mélyítette a palackos érlelés. A koncentrált, testes kortyban is folytatódnak a sárga húsú gyümölcsös és a fűszeres zamatok, amelyek kitöltik ezt a gazdag, érett bort. (2017. szeptember)
Alkoholtartalom:	13 % V/V
Savtartalom:	5 g/l
Maradék cukor:	5 g/l
Cukormentes extrakt:	21 g/l
Úrtartalom:	0,75 l