



# ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



## TOKAJI FURMINT HASZNOS

<b>Évjárat:</b>	2014
<b>Típus:</b>	száraz
<b>Szőlőfajta:</b>	furmint
<b>Termőhely:</b>	Táallya
<b>Dűlő:</b>	Hasznos
<b>Termésátlag:</b>	40 q/ha
<b>Művelésmód:</b>	bakművelés
<b>Szüreti időpont:</b>	szeptember 8.
<b>Borkészítés:</b>	az egészséges szőlőt bogyózást és zúrást 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:** **érelt | gazdag | alma**  
A szalmasárga színű bor illatában a hordós érlelésből eredő, édesfűszeres karakter és az almás-körtés asszociációk tercier érlelési jegyekkel találkoznak. Telt korty, a súlyának megfelelő alkoholtartalommal, koncentrációval és közepes savakkal. (2017. szeptember)

<b>Alkoholtartalom:</b>	14,5 % V/V
<b>Savtartalom:</b>	6,5 g/l
<b>Maradékcukor:</b>	2 g/l
<b>Cukormentes extrakt:</b>	21 g/l
<b>Úrtartalom:</b>	0,75 l