



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TOKAJI SZAMORODNI SZÁRAZ

Évjárat:	2010
Típus:	száraz
Szőlőfajta:	furmint, hárslevelű
Termőhely:	Tállya
Dűlő:	több dűlő termése
Termésátlag:	40 q/ha
Művelésmód:	bakművelés és közép magas kordon
Szüreti időpont:	szeptember 26.
Borkészítés:	a száraz szamorodni alapanyagául válogatott szőlőfürtök 10-15%-ban töppedt vagy aszúsodott bogyókat tartalmaznak. A 14-16 órás áztatást követően kerül sor a kíméletes préselésre, majd 220 literes hordókban erjed és legalább másfél évig érlelődik a bor.
Borleírás:	letisztult sav citrus A halvány aranyszínű bor illat- és ízvilágában az aszalt gyümölcsöket, a birsalmát és a citrusokat a hordós és a palackos érlelésből származó, de csak finoman megjelenő, fűszeres aromatika egészíti ki. A szerkezet meghatározó eleme a határozott sav, amely elegánssá és feszessé teszi a bort. (2017. szeptember)
Alkoholtartalom:	14 % V/V
Savtartalom:	8 g/l
Maradékcukor:	7 g/l
Cukormentes extrakt:	32 g/l
Úrtartalom:	0,5 l