



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TKJ TOKAJI FURMINT

Évjárat:	2015
Típus:	száraz
Szőlőfajta:	furmint
Termőhely:	Tállya
Dűlő:	több dűlő termése
Termésátlag:	60 q/ha
Művelésmód:	középmagas kordon
Szüreti időpont:	szeptember 28-29.
Borkészítés:	az egészséges furmintfürtöket a pincébe érkezést követően bogyózzuk, majd rögtön kíméletesen préseljük. A friss, gyümölcsös illatok és ízek megóvása érdekében 80%-ban irányítottan erjesztjük és érleljük acéltartályban, ezt egészíti ki 20%-ban a használt hordós érlelés.
Borleírás:	könnyed citrus barack Halvány citromsárga színű a bor. Amíg az illatot elsősorban a barackot idéző jegyek töltik meg, addig a kortyban ezekhez grépfrút és más citrusok csatlakoznak. A korty a könnyed súlycsoportba sorolható, és ehhez igazodik az alacsony alkoholtartalom is. A közepes savak tartást és karaktert adnak a bornak. (2017. szeptember)
Alkoholtartalom:	12,5 % V/V
Savtartalom:	6 g/l
Maradékcukor:	8 g/l
Cukormentes extrakt:	19 g/l
Úrtartalom:	0,75 l