



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TKJ HABZÓBOR

Évjárat:	2016
Típus:	száraz
Szőlőfajta:	furmint, hárslevelű, sárgamuskotály
Termőhely:	Tálya
Dűlő:	több dűlő termése
Termésátlag:	60 q/ha
Művelésmód:	középmagas kordon
Szüreti időpont:	augusztus 15.
Borkészítés:	a szüreti időpont megválasztásánál az üde, gyümölcsös zamatok és az élénk savak megóvása az elsődleges szempont. A pincébe érkező szőlőt rögtön préseljük, majd a gyümölcsösség megőrzése érdekében irányítottan erjesztjük és érleljük acéltartályban.
Borleírás:	CO2 citrusok légiesség Az ezüstszínű borban rögtön észrevehetőek a buborékok. Az aromatika mind illatban, mind ízben citrusos, zöldalmás és finoman herbális asszociációkat idéz. Szintén a műfaj klasszikusainak stílusához hű a könnyed test, a határozott, tiszta savéret és az alacsony alkoholtartalom. (2017. november)
Alkoholtartalom:	11,5% V/V
Savtartalom:	6,5 g/l
Maradékcukor:	2 g/l
Cukormentes extrakt:	20 g/l
Úrtartalom:	0,75 l