



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TOKAJI ASZÚ

Évjárat:	2013
Típus:	édes
Szőlőfajta:	furmint, hárslevelű
Termőhely:	Tállya
Dűlő:	több dűlő termése
Termésátlag:	30 q/ha
Művelésmód:	bakművelés és közép magas kordon
Szüreti időpont:	szeptember 10. – október 29.
Borkészítés:	több első osztályú dűlő terméséből gyűjtjük az aszúszemeket, amelyeket egészséges és töppedt bogyókból préselt, még erjedésben lévő mustban áztatunk. Legfeljebb egy napig tart az áztatás, erről kóstolás alapján döntünk. A préselést követően a teljes mennyiséget felhasználjuk felöntés, hígítás nélkül, a lehető legmagasabb minőség elérése érdekében. 220 literes használt hordókban zajlik az erjesztés és az érlelés.
Borleírás:	kifinomult kajszi zamatos Ennek a bornak érdemes időt adni, hogy lépésről lépésre újabb illatokat bontson ki. Előbb virágok, majd mangó, papaja és aszalt sárgabarack jelenik meg a kortyban is. Citromsárga színű, kifinomult, komoly beltartalma ellenére is könnyedséget árasztó bor. Kerek, zamatos, élénk savakkal bíró és hosszú lecsengéssel búcsúzó aszú. (2017. szeptember)
Alkoholtartalom:	9,5 % V/V
Savtartalom:	8 g/l
Maradékcukor:	179 g/l
Cukormentes extrakt:	46 g/l
Úrtartalom:	0,5 l