



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TOKAJI FURMINT GÖRBE

Évjárat:	2012
Típus:	száraz
Szőlőfajta:	furmint
Termőhely:	Tállya
Dűlő:	Görbe
Termésátlag:	40 q/ha
Művelésmód:	bakművelés és közép magas kordon
Szüreti időpont:	szeptember 21.
Borkészítés:	az egészséges szőlőt bogyózást és zúzást 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: **kerek | édesfűszeres | propolisz**
Az aranyárga színű bor aromatikájában a szőlőből származó, almát és körtét idéző jegyeket a hordós érlelés füstös, toastos és édesfűszeres zamatai egészítik ki. Az ilyen karakterű illat- és ízvilághoz pedig jól illik a magas beltartalom, a masszív test és a közepes alkohol. (2017. szeptember)

Alkoholtartalom:	13,5 % V/V
Savtartalom:	6 g/l
Maradékcukor:	0 g/l
Cukormentes extrakt:	21 g/l
Úrtartalom:	0,75 l