



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TOKAJI FURMINT HASZNOS

Évjárat:	2015
Típus:	száraz
Szőlőfajta:	furmint
Termőhely:	Tállya
Dűlő:	Hasznos
Termésátlag:	40 q/ha
Művelésmód:	bakművelés
Szüreti időpont:	szeptember 29.
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:	érett fűszeres birs A szalmasárga bor illat- és ízvilágában az olyan édes tónusú, keleti fűszeres jegyek vannak jelen, mint a fahéj, a csillagánizs és a vanília. Mindezek együttműködnek az érett tónusú gyümölcsös jegyekkel, a birsszel, a körtével és az őszibarackkal. Az aromatikának megfelelő alapot biztosít a telt test, az arányos alkohol és a határozott savérzet. (2017. szeptember)
Alkoholtartalom:	13,5 % V/V
Savtartalom:	6 g/l
Maradék cukor:	1 g/l
Cukormentes extrakt:	20 g/l
Úrtartalom:	0,75 l