

# TOKAJI SZAMORODNI 2002

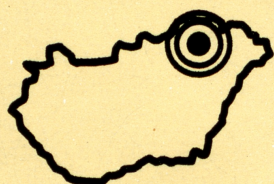
## TOKAJI SZÁRAZ BORKÜLÖNLEGESSÉG

A szamorodni bor az ép és az aszúsodott késői szüretelésű furmint és hárslevelű szőlőszemek együttes feldolgozásával készült tokaji specialitás. Karakterét tölgyfahordós érlelés során nyeri el. Desszertekhez, gyümölcsökhöz ajánljuk, hűtve, 12 °C-on.

## TOKAJI DRY WINE SPECIALITY

This wine is made from late harvested furmint and hárslevelű grapes without selection of botrytised berries. It is aged in old oak cask at least two years. Recommended to be drink with desserts, fruits, to serve chilled 12 °C.

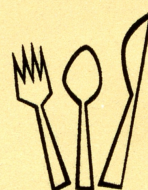
### MAGYAR TERMÉK



TOKAJI  
Wine Region  
Hungary



11-12 °C



Dessert

PRODUCT OF HUNGARY

0,5 l [www.tokajwinetrade.com](http://www.tokajwinetrade.com)

*Termelte és palackozta:*  
Tokaj Kereskedőház Zrt.  
3934 Tolcsva,  
Petőfi S. u. 36-40.  
Szulfitokat tartalmaz.



*Produced and bottled by:*  
Tokaj Kereskedőház Zrt.  
Hungary 3934 Tolcsva  
Petőfi S. u. 36-40.  
Contains Sulfit