

TOKAJI SZAMORODNI

2000

ÉDES

TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG

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

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. Contains sulfites.

**PRODUCED AND BOTTLED BY: TOKAJ KERESKEDŐHÁZ RT.
PALACKOZÓÜZEM: TOLCSVA, HUNGARY**

e 500 ml



5 998812 723710