

TOKAJI FURMINT



„Szeptember érleli, október mézeli.”

Nemes, késői szüretelésű

Noble Late Harvest

1995

A Furmint a tokaji borvidék legjobb szőlőfajtája. Szereti a napos fekvést; forró nyár és esővel váltakozó meleg ősz érleli aransárga bogyóit. A deres hajnalokat követő meleg napokon a nemespenész, a Botrytis Cinerea hatására a szőlőszemek összetöppednek, majd a későre halasztott szüret során nemes édes bor készíthető belőlük.

TECHNIKAI LEÍRÁS:

1995-ben a szüret folyamán egyedi szelekciót végeztünk. Csak azokat a fürtöket használtuk fel, melyek 40 %-ban botrityses (nemesen aszúsodott) szemeket, 60 %-ban pedig túlérlett szemeket tartalmaztak. Erjedés után a bor 8 hónapig pihent új, zempléni tölgyből készült fahordóban, s ez páratlan eleganciát kölcsönzött neki.

Alkoholtartalom: 13 %

Cukortartalom: 57 g/l



A BOR LEÍRÁSA:

A színe ragyogó szalmasárga. Illata friss, jellegzetes akácvirág-, méz- és citrusjegyekkel. Íze gyümölcsös, élénk fiatalos savakkal. Szép sav és cukorharmónia jellemzi.

FOGYASZTÁSI JAVASLATOK:

Kiváló aperitív.

Az íze, illata és stílusa alapján leginkább könnyű, nem túl édes süteményekkel, elsősorban karamell, dió, mandula, gyümölcs alapú desszertekkel társítható.

Szerelmesek bora

TOKAJ



OREMUS