

ZOMBORY PINCE

TOKAJI ASZÚ
6 PUTTONYOS
2008

Pince: **Zombory Pince Kft.**
Borász: **Árvey János**
Szőlőfajta: **80% Furmint - 20% Hárslevelű**
Évjárat: **2008**
Terméshozam: **400 kg/ha**
Szüretelés: **kézzel**
Dűlő: **Padihegy és Istenhegy**
Szüreti időpont: **Október vége**
Érlelés fahordóban: **36 hónap**
Hordók: **Zempléni tölgyfa hordók**
Érlelés palackban: **48 hónap**
Cukor tartalom: **161 g/l**
Alkohol: **10,45% vol.**
Sav: **9,2 g/l**

TERROIR ÉS BORKEZELÉS

Csak 2000 palack készült a Padi és Istenhegyi szőlőinken 2008. október végén szüretelt furmint és hárslevelű aszúszemekből. Az aranyszínű, kimondottan csodálatos nektár jellegű aszút három évig érleltük zempléni tölgyfa hordókban és még további négy évig pihent palackban a rátkai pincénk sötét nyugalmaiban. Az így készült borkülönlegesség ezüst érmet kapott a 2014-es Decanter World Wine Awards-on és bronz érmet a 2016-os International Wine Challenge borversenyen.

BORLEÍRÁS

Színe tiszta, tükrös, világos arany, illata a réti virágokra emlékeztet. Ízében az aszalt gyümölcsöket, a mézet és a birsalmát idézi, lágyan mandulás és ugyanakkor kellemesen citrikus. Egy íz kavalkád, szilaj és friss, és az utóíze maradandó, hosszú lecsengésű. Érdemes minden egyes kortyot addig ízlelni, amíg az összes illat és zamat kibontakozik. Fogyasztását 12°C-ra hűtve, keserű csokoládéval, libamáj és érett sajtok mellé, körtével, dióval kiegészítve, esetleg egy jó kubai szivarral kísérve ajánljuk.

DÍJAK



Decanter World Wine Awards 2014 (DWWA)
Ezüst érmet



International Wine Challenge (IWC)
Bronz érmet

www.zomborypince.com

