

# ZOMBORY PINCE

TOKAJI ASZÚ  
6 PUTTONYOS  
2009



Pince: **Zombory Pince Kft.**  
Borász: **Árvay János**  
Szőlőfajta: **100% Furmint**  
Évjárat: **2009**  
Terméshozam: **400 kg/ha**  
Szüretelés: **kézzel**  
Dűlő: **Istenhegy**  
Szüreti időpont: **Október vége, november eleje**  
Érlelés fahordóban: **5 évig**  
Hordók: **Zempléni tölgyfa hordók**  
Érlelés palackban: **24 hónap**  
Cukor tartalom: **193,5 g/l**  
Alkohol: **9,5% vol.**  
Sav: **8,7 g/l**

## TERROIR ÉS BORKEZELÉS

Csak 1000 palack készült az Istenhegyi dűlőnkön 2009. október végén, november elején kézzel szüretelt, kiváló aszúszemekből termelt, a Vinalies Internationales 2017 borversenyen ezüstérmet nyert 6 puttonyos Tokaji Aszúnból. A csodálatos nektár jellegű borunkat 5 évig érleltük zempléni tölgyfa hordókban, majd további 2 évig palackban pihent a rátkai pincénk sötét nyugalmaiban.

## BORLEÍRÁS

Illatában méz, aszalt sárgabarack, aszalt sárgadinnye, aszúszem, narancslekvár, csipkebogyó jelenik meg. Ízében az aszúszem és a barack dominál, csipkebogyó lekvárral kiegészítve. A cukor és a sav szép harmóniát alkot. Krémesen lágy, lecsengése hosszú és vibráló. Érdemes minden egyes kortyot addig ízlelni, amíg az összes illat és zamat kibontakozik. Fogyasztását 12°C-ra hűtve, keserű csokoládéval vagy libamáj és érett sajtok mellé ajánljuk. Ideális elmélyedést kísérő csemege.

## DÍJAK



Vinalies Internationales 2017 (DWVA)  
Ezüst érem