

ZOMBORY PINCE

TOKAJI FURMINT
2013



Pince: **Zombory Pince Kft.**

Borász: **Árva János**

Borfajta **száraz fehér**

Szőlőfajta: **100% Furmint**

Évjárat: **2013**

Terméshozam: **2 400 kg/ha**

Szüretelés: **kézzel**

Szüreti időpont: **október eleje**

Dűlő: **Istenhegy**

Cukor tartalom: **6,4 g/l**

Alkohol: **13,5% vol.**

Sav: **5,6 g/l**

TERROIR ÉS BORKÉSZÍTÉS

A Rátka és Mád közti délnyugati fekvésű Istenhegyi szőlőnk kőzete vulkánikus kvarcit. A rügyfakadás normál időben érkezett, de egy hideg hullám jelentkezett fürtzáródáskor, így sok helyen nem volt egységes a bogyó méret. A nyári kevés csapadék után az őszi esőzések segítettek, hogy feltöltődjenek a bogyók. Az ősz meleg és hosszú volt, egyes helyeken a szüret csak november végén fejeződött be. Kézzel szüretelt, a szőlőterületen gondosan válogatott, bogyózás után 1 napig áztatott, majd pneumatikus présen préselt. Tartályban erjedt, 1/3-a új hordóban érlelődött 1 hónapig.

BORLEÍRÁS

Közép aransárga szín, zöldes reflex-szel. Illatában érett körte, ősziarack, vanília kevés füsttel kísérve. Ízében citrusok, körte, túlérett ősziarack és sósság jelenik meg. Hosszan búcsúzik a tokaji ásványossággal.

www.zomborypince.com