

# ZOMBORY PINCE

HARMONIA  
SWEET TOKAJ  
2008



Pince: **Zombory Pince Kft.**  
Borász: **Árvay János**  
Borfajta **édes fehér**  
Szőlőfajta: **100% Furmint**  
Évjárat: **2008**  
Terméshozam: **400 kg/ha**  
Szüretelés: **kézzel**  
Szüreti időpont: **Október vége**  
Érlelés fahordóban: **36 hónap**  
Érlelés palackban: **36 hónap**  
Dűlő: **Padihegy és Istenhegy**  
Cukor tartalom: **75,7 g/l**  
Alkohol: **13% vol.**  
Sav: **8,6 g/l**

## TERROIR ÉS BORKÉSZÍTÉS

Az aszútésztaára másodszor felöntött mustból vagy borból készült tokaji borkülönlegesség, amely jellegzetes ászkolási illattal és zamattal rendelkezik. Az aszúborokhoz hasonlóan több évig fahordóban érlelik. Kézzel szüretelt, bogyózás után préselt. Spontán erjedt és 100 %-a használt aszús magyar tölgyfahordókban érlelődött 3 évig, majd ez után palackban még további 3 évig a rátkai pincénk mélyén.

## BORLEÍRÁS

Botrytizálódott, töppedt szőlőből készült harmonikus édes, tokaji borkülönlegesség. Illatában és ízében az aszalt gyümölcsök és az érett sárgabarackos jegyek dominálnak. Ízvilága érdekesen hasonlít a legkiválóbb fehér portói borokhoz. Akár aperitifként, akár desszertek kísérőjeként, esetleg egy jó minőségű szivarhoz ajánljuk a fogyasztását 10-12 Celsius fokra hűtve.

[www.zomborypince.com](http://www.zomborypince.com)