

# ZOMBORY PINCE

TOKAJI HÁRSLEVELŰ  
2013



Pince: **Zombory Pince Kft.**  
Borász: **Árvay János**  
Borfajta: **száraz fehér**  
Szőlőfajta: **100% Hárslevelű**  
Évjárat: **2013**  
Terméshozam: **2 400 kg/ha**  
Szüretelés: **kézzel**  
Szüreti időpont: **október 21.**  
Dűlő: **Istenhegy**  
Cukor tartalom: **3,4 g/l**  
Alkohol: **14,0% vol.**  
Sav: **8,2 g/l**

## TERROIR ÉS BORKÉSZÍTÉS

Rátka és Mád közti déli fekvésű Istenhegyi szőlőnk közete vulkánikus kvarcit. A rügyfakadás normál időben érkezett, de egy hideg hullám jelentkezett fűrtzáródáskor, így sok helyen nem volt egységes a bogyómeret. 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 és érlelődött.

## BORLEÍRÁS

Közép aransárga szín. Illatában birsalma, méz, citrusok jelennek meg vaníliával és kevés kovával kísérvé. Ízében citrusok, körte, alma, mandula és mineralitás érezhető. Testes és krémes bor, közepes hosszúságú lecsengéssel. Párosítható halakkal, tengeri gyümölcsökkel és sertéssültekkel. Fogyasztását 10-12 celsius fokra hűtve javasoljuk

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