

ZOMBORY PINCE

TOKAJI SÁRGAMUSKOTÁLY
2013



Pince: **Zombory Pince Kft.**
Borász: **Árvay János**
Borfajta: **száraz fehér**
Szőlőfajta: **100% Sargamuskotály**
Évjárat: **2013**
Terméshozam: **2 400 kg/ha**
Szüretelés: **kézzel**
Szüretelési időpont: **szeptember 26.**
Dűlő: **Herceg**
Cukor tartalom: **4,6 g/l**
Alkohol: **12,5% vol.**
Sav: **6,9 g/l**

TERROIR ÉS BORKÉSZÍTÉS

A Rátka és Mád közti délnyugati fekvésű Herceg dűlői szőlők közete vulkánikus kvarcit. A rügyfakadás normál időben érkezett, de egy hideg hullám érkezett fűrtzáródáskor, így sok helyen nem volt egységes a bogyóméret. A nyári kevés csapadék után az őszi esőzések segítettek, hogy feltöltődjenek a bogyók. Az ősz meleg és hosszú volt, a szüret egyes helyeken november végén fejeződött be. Kézzel szüretelt, a szőlőterületen gondosan válogatott, bogyózás után 1 napig áztatott, majd középorsós présen préselt. Tartályban erjedt és érlelt

BORLEÍRÁS

Világos, zöldes-sárga színű bor. Illatában diszkréten parfümös, fehér bors, rózsza, körte és barack jegyek jelennek meg, ízében az őszibarack dominál, sós ásványos karakterrel. Aperitívként, vagy fehér húsú halakhoz ajánljuk fogyasztani 10-11 celsius fokon.

www.zomborypince.com