



## Cuvée 111

Tokaj2015

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 12 °C

Alkohol: 13,5 %

Kiszerezés: 0,75 l

Színben világos sárgán csillogó. Illatban a kellemes mentával indít, ami áthajlik egy tűzköves jellegbe. Ízben nagyon szépen egybeforrtak a fajták. A Furmintot kellemesen erősíti és egészíti ki a Sauvignon blanc. Nagyon friss citrusos gyümölcs sorakozik fel az ízében licsi, ananász, mangó. A savak hosszú utóízzel gazdagítanak.

### Szőlészet-Borászat

A kézzel szüretelt szőlőt néhány órás héjonáztatás után kíméletesen préseltük. Tartályban és hordóban történt a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. Finomseprőn tartottuk a tartályos esetében 1 hónapig, a hordóban pedig 6 hónapig,

### Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,6 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2015-09-05
Palackozás	2016-07-22
Érlelés	Fahordós és tartályos érlelést is kapott.
Érlelési idő	6Hónap

### Kóstolás



Világos sárgán csillogó.



Illatban a kellemes mentával indít, ami áthajlik egy tűzköves jellegbe.



A Furmintot kellemesen erősíti és egészíti ki a sauvignon blanc. Nagyon friss citrusos gyümölcsök sorakoznak fel az ízében licsi, ananász és mangó. A savak hosszú utóízzel gazdagítják.