



Cuvée 113

Tokaj2018

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10-12 °C
Alkohol:	14 %
Kiszérelés:	0,75 l

Színe halvány sárga, zödes reflexekkel. Illatban ananász, és licsi curryvel fűszerezve. Szájban közepes test, hosszú utóízzel. Ízgazdag, úgy megjelenik a mangó, aszalt sárgabarok, mint a menta hűsítő íze. Behűtve, most fogyasszuk.




Szőlészeti-Borászat

A kézzel szüretelt szőlőt néhány órás héjonáztatás után préseltük. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. Finomseprőn tartottuk 4 hónapig. A palackozásig acél tartályban tároltuk. Hordós érlelést csak kis százalékban kapott.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6 g/l
Alkohol	14 %
Kiszérelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-08-23
Palackozás	2019-04-10
Érlelés	Hordós és tartályos érlelést is kapott.
Érlelési idő	4 Hónap

Kóstolás

-  Halvány sárga, zödes reflexekkel.
-  Illatban ananász, és licsi curryvel fűszerezve.
-  Szájban közepes test, hosszú utóízzel. Ízgazdag, úgy megjelenik a mangó, aszalt sárgabarok, mint a menta hűsítő íze.

Korábbi évjáratok

2016;