



Late Harvest Cuvée

Tokaj2017

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	. %
Kiszérelés:	0,5 l

Színében halvány sárga. Illatban kellemes kombinációja a furmintnak és a sárgamuskotálnak. Aszalt kajszi , vanília, sáfrány tombol a pohárból, amit a botrytisz keretez. A korty üdít, harmonikusan mutatkozik a sav-édesség, némi botrytiszes kesernyével a végén. Hosszú lefutású, tartalmaz desszertbor.




Szőlészeti-Borászati

Az október végén válogatott szüretelésű sárgamuskotály és furmint fürtök kiválóan töppedtek, túlérett és aszúsodott bogyókat tartalmaztak, amelyeket így szüreteltünk le. Bogyózás után 12 órás áztatással az édesség mellett, a túlérett, botrytiszes jelleggel gazdagítottuk a mustot. A kontorrált alkoholos erjedés tartályban történt. Kizárólag tartályos érlelést kapott.

Részletek

Megnevezés	Desszertbor
Sav	. g/l
Alkohol	. %
Kiszérelés	0,5 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-10-18
Palackozás	2018-07-26
Érlelés	Csak tartályos érlelést kapott.
Érlelési idő	3 hónap acél tartálybanHónap

Kóstolás

-  Színében halvány arany.
-  Illatban kellemes kombinációja a sárgamuskotálnak és a furmintnak. Aszalt kajszi , vanília, sáfrány tombol a pohárból, amit a botrytisz keretez.
-  A korty üdít, harmonikusan mutatkozik a sav-édesség, némi botrytiszes kesernyével a végén. Hosszú lefutású, tartalmaz desszertbor.