



**HOMOKY**

## **A S Z Ú**

**6 puttonyos**

### **Analitika:**

Alkohol: 9 %vol.

Maradékcukor: 204,3 g/l

Titrálható sav: 12,41 g/l

Cukormentes extrakt: 71,1 g/l

pH: 3,23

**Évjárat:** 2014

**Fajta:** Furmint, Hárslevelű

**Borvidék:** Tokaj

**Falu:** Tállya



**Szüret:** kézzel szüretelt szőlő az alapborhoz, kézzel szelektált aszúszemek

**Borkészítés:** az aszú hagyományos édes bora borvidékünknek. Az alapbor spontán erjedt acéltartályban. A szüret végén felöntöttük az aszúbogyókat az alapborral, és 24-48 órán keresztül áztattuk őket, utána préseltük. Az erjedés használt tölgyfa hordóban történt, majd közel két éven keresztül érlelődött ugyanezekben a hordókban. Végül derítettük, szűrtük és palackoztuk.