



HOMOKY



A S Z Ú

6 puttonyos

Analitika:

Alkohol: 10 %vol.

Maradék cukor: 182,1 g/l

Titrálható savtartalom: 9,0 g/l

Cukormentes extrakt: 52,4 g/l

pH: 3,27

Évjárat: 2013

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.