

MAD WINE

SZENT TAMÁS



Évjárat: 2014

Stílus: Száraz fehérbor

Borleírás

Száraz Furmint dűlőválogatás évtizedes érlelési potenciállal. A Szent Tamás dűlő Mád és a borvidék egyik legkiválóbb termőterülete, melyet már az 1700-as években első osztályú dűlőként tartottak számon. Komplex, ásványos, elegáns, mély illatú és mély ízű borok készülnek erről a termőhelyről. Testes, intenzív és összetett bor, rendkívül hosszú, ásványos utóízzel. Bárány, borjú és vadak kiváló párja.

Szőlőfajta: Furmint

Termőhely: Mád, Tokaji borvidék

Dűlő: Szent Tamás

Művelésmód: Középmagas kordon

Szüret

időpontja: Szeptember

Borkészítés: A Szent Tamás dűlő fürtjeinek kézi válogatása után azonnali feldolgozás, egészséges, ép, Botrytis-mentes alapanyag. 10 hónap érlelés Zempléni hordókban.

Érlelési

potenciál: 10+ év érlelési potenciál.

Alkoholtartalom: 11 % V/V

Savtartalom: 5,9 g/l

Maradékcukor: 0,9 g/l