



SANZONRÁNY

Tokaji OEM száraz fehérbor | Dry white wine with Protected Designation of Origin, Tokaj

Évjárat | Vintage:

2020

Szőlőfajta | Grape variety:

100% hárslevelű

Termőhely | Village:

Vámosújfalú

Dűlő | Cru:

Rány

Egyike Tokaj-Hegyalja titkos favoritjainak – szerintünk mindenképpen. A hegyet körülfutó dűlők közül ez a Vámosújfalura néző terület a leginkább keleti fekvésű. A szintkülönbség jelentős a dűlő alja és teteje között. Ennek megfelelően alakul a talajszerkezete is, amely egy szinten mintegy elvágólag vált át vastag, kötött talajból kavicsfalommá. Keleti fekvésének köszönhetően még meleg, aszályos években is egyenletes érést tesz lehetővé. Kiváló alap egy rendkívül elegáns, komplex, nagy, száraz hárslevelűhöz.

Szüret | Harvest:

szakaszos kézi szüret - első szüret: szeptember 23.; második szüret: szeptember 26-28.

Termésátlag/hozamkorlátozás | Yield: 3,5 t/ha

Technológia | Vinification:

Az egészfürtös préselést követően az alkoholos erjedés spontán, hűtött acéltartályban ment végbe, 12-14 C°-on, az erjedést követően pedig 5 hónapig érleltük finomseprőn 2/3 részét acéltartályban, 1/3 részét 240 l-es Stockinger hordóban.

Palackszám | Bottled

530 db

Alkoholtartalom | Alcohol:

13,5%

Savtartalom | Acidity:

5,6 g/l

Maradék cukor | Residual sugar:

0,9 g/l

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet |

Recommended drinking temperature: 10-12 °C

Ajánlott ételpárosítás | Food pairing:

Ázsiai fűszeres ételek; grillezett halak és grillzöldségek; kacska; creme brulée, füstölt sajtok, mézes kecskesajt
Asian spicy food, grilled fish and grilled vegetables; duck dishes; creme brulée; smoked cheese