



KARÁDI-BERGER
TOKAJ WINES - ERDŐBÉNYE

TOKAJ DRY

2018

Igazi birtokbor, a Palandor, a Narancsi és a Haraszt dűlőből szüretelt Furmint, Hárslevelű és fűszerként egy kis Sárga Muskotály. Utóbbi két szőlőfajta bodzás – sárgadinnyés intenzív gyümölcsösséget kölcsönöz a bornak. 2018 forró nyara szépen lekerekítette a savakat, könnyű bor, kis maradékcukorral és sok-sok gyümölccsel, a korty végén finom, sós ásványosság.

FELDOLGOZÁS: Többszöri szüret, augusztus 21-től október közepéig; bogyózás után hagyományos kosaras présen lett feldolgozva, mustülepítés után inox tartályban erjedt és érlelődött.

SZŐLŐ: 45% Furmint, 45% Hárslevelű, 10% Sárgamuskotály

ALKOHOL: 12,9%

TITRÁLHATÓ SAV: 6,2 g/L

CUKORMENTES EXTRACT: 19,0 g/L

MARADÉKCUKOR: 7,4 g/L

pH: 3,18

ÖSSZES KÉNDIOXID: 83 mg/L

NÉBIH KÓD: GOSH

KÉSZÜLT: 2341 palack

Karádi-Berger Borászat
Erdőbénye, Hunyadi u. 21.
www.kardiesberger.hu
borszat@karadiesberger.hu
+36 70 615 4797

