



Imperator 2017

0,5L

ORGANIKUS ASZÚBOR

Dűlő: Rány

Alkohol: 11,26 %

Sav: 7,47 g/l

Cukormentes extract: 65,4 g/l

Maradék cukor: 180,8 g/l

Botritiszes bogyó szőlő fajták:

6% Sárgamuskotály

47% Furmint

47% Hárslevelű

Alapbor fajta: Sárgamuskotály

Fermentáció: 100% - Alacsony hőmérsékleten indított hűtött hordós erjesztés

Érlelés: 100% - Első töltésű 220l űrtartalmú Szerednyei hordók – 36 hónap

Palackos érlelés: 1 év

Köszönhetően, a csúcsmódn technológiának, a botritiszes szőlőszemek nem kerültek összetaposásra hanem gáz alatt lettek tárolva feldolgozásig. A feldolgozás előtt a első osztályú botritiszes szemeket a hermetikusan záródó prés gyomrába kerültek majd az alapbor betöltése után nitrogén gáz használatával egy oxigénmentes környezetben kerültek áztatásra 36 óráig. Ennek köszönhetően egy kiemelkedő minőségű bor került a palackba, melynek illata, komplexitása büszkén öregbiti a tokaji borok hírnevet. A bor elképesztő aromastruktúra mellett egy teljesen új irányelvek alapján készült hosszánérlelt de mégis friss és virágos arcát mutatja meg az aszúbornak ezzel is szemléltetve a tokaji hegyvidék elképesztő lehetőségeit.