

Nagy - Somlói Furmint 2015

Somló hegy

TORNAI
PINCÉSZET



A bor:

Évjárat:	2015	Borfajta:	száraz
Szüret időpontja:	2015. szeptember 28.	Alkohol:	12,00%
Erjesztési mód:	irányított erjesztés, reduktív technológia	Cukor:	1 g/l
Palackozás dátuma:	2016. május	Sav:	6,6 g/l
Palackozott mennyiség:	30 000 palack		

Kóstolási jegyzetek:

Illatban tipikus Furmint, stílusában mégis az újszerű, divatos világot hozza. Körtés – barackos frissesség, mineralitással keveredve. Ízben rendkívül gazdag, sokrétű bor, melyben trópusi gyümölcsök, fajta karakter és somlóiasság is megjelenik. Utóízében a virágos jegyek, mellett a mineralitás dominál, kifejezetten finom, izgalmas savakkal.

Ezzel a Furminttal egy új oldaláról mutatjuk be a fajtát, mely igazi divatbor lehet. Komoly bor, de ezt a gyümölcsös stílusát is könnyű megszeretni. A 2013-as évjáratban jellemző élénkebb savak szépen lekerekedtek, így igazán izgalmas, értékes, mégis könnyebben iható bor született.

Milyen ételek mellé ajánljuk?

12-14 °C-on-on behűtve friss salátákhoz, tésztákhoz illik a leginkább, de aperitifként is fogyasztható.

Mégtöbbet megtudhatsz szőlőültetvényeinkről, borkészítésről, ha meglátogatod pincészetünket.

Tornai Tamás, Tornai Eszter, Tornai Anna - *tulajdonosok*
Baranyai András - *cégvezető*
Polyák István - *borász*