

Apátsági Furmint 2015

Somló hegy

TORNAI
PINCÉSZET

A bor:

Évjárat:	2015	Borfajta:	száraz
Szüret időpontja:	2015. október 13.	Alkohol:	13,50%
Erjesztési mód:	fahordós érlelés	Cukor:	0,7 g/l
Palackozás dátuma:	2017. február	Sav:	6,4 g/l
Palackozott mennyiség:	3 300 palack		



Kóstolási jegyzetek:

Illatában levendula, aszalt gyümölcsök, túlérett jegyek dominálnak. A tölgyfahordós aromák mellett karakteres ásványosság, érett gyümölcsök, alma, körte és jó savgerinc jellemzi. Hosszú utóíze, komplexitása izgalmas bort mutat, érlelhetősége kiemelkedő.

Legismertebb magyar fajtánk kiváló dűlőből szüretelve. A furmint ilyen visszafogott terhelés mellett nagyon gazdag aromavilágot képes megmutatni, hosszú érlelhetősége pedig további izgalmakat rejt magában.

Milyen ételek mellé ajánljuk?

Lecsós sertésszelet, Kijevi csirke, Bakonyi borda

Mégtöbbet megtudhatsz a szőlőültetvényeinkről, borkészítésről, ha meglátogatod pincészetünket.

Tornai Tamás, Tornai Eszter, Tornai Anna - *tulajdonosok*

Polyák István & Ifj. Kamocsay Ákos - *borászok*