

# Tokaj Dry by Zsirai

---

Évjárat	<b>2018</b>
Kiszerezés	<b>0,75l</b>
Fajta	<b>70% Furmint 30% Hárslevelű</b>
Alkohol	<b>13%</b>
Sav	<b>6 g/l</b>
Maradék cukor	<b>3,6 g/l</b>
Cukormentes extrakt	<b>19,8 g/l</b>
PH	<b>3,29</b>
Dűlő	<b>Mád: Középhegy, Betsek Tokaj: Teleki, Tarcál: Előhegy</b>
Szüret	<b>Augusztus végétől, Szeptember elejéig kézi szüret</b>
Erjesztés	<b>Spontán 95% hordóban, 5% tartályban</b>
Érlelés	<b>95% 7 hónapig, különböző korú magyar tölgyfa hordókban, finom seprőn tartva, 5% tartályban</b>
Palackozás dátuma	<b>2019. szeptember</b>
Zárás	<b>Diam cork</b>
Vegán	<b>Igen</b>

*Zsirai*

