



SZENT TAMÁS

SZŐLŐBIRTOK & PINCÉSZET

MÁD



PERCZE FURMINT 2015

Vintage:	2015
Vintage evaluation:	One of the best dry wine vintages recently. Very good weather throughout the ripening season. The harvest was ideal for dry wines.
Variety:	Furmint
Place of origin:	Mád
Vineyard:	Percze
Yield:	3,5 t/ha
Method of cultivation:	Middle cordon
Harvest time:	September
Vinification:	Fermented and aged in new 300l and second filled 500l Zempléni oak. Bottled after 10 months barrel ageing.
Alcohol content:	14 % V/V
Acidity:	5,8 g/l
Residual sugar:	2,4 g/l



SZENT TAMÁS
SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
PERCZE
FURMINT / 2015



SZENT TAMÁS
SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
PERCZE
FURMINT / 2015

SZENT TAMÁS

SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

MÁD

PERCZE FURMINT 2015

Percze Tokaji száraz, fehér, oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor.
Tokaj Furmint dry white wine with protected designation of origin.
Termelte/Produced by: St. Tamás Kft. – H3909 Mád, Hunyadi János utca 2.
Palackozta/Bottled by: H0548, Mád, Magyarország
Készült: 4.298 palack / L16201 / NÉBIH: DOSZ
Magyar termék / Produce of Hungary
Szulfidokat tartalmaz / Contains sulfites
Mádi bor

Alk: 14% vol. 750ml



/szenttamás

www.szenttamás.hu