

07. Tokaji Édes Szamorodni



Kategória: agrár- és élelmiszergazdaság

Az érték helyszínének leírása, rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

A Tokaji borvidék területén termelt, a nemesen rothadt, tőkén aszúsodott szőlőszemeket is tartalmazó, válogatás nélkül szedett szőlőfürtök feldolgozásával állítják elő. Legalább 21 tömegszázaléknyi természetes eredetű mustból szeszes erjedés útján nyert tokaji borkülönlegesség, amely minimum 10 g/l, de köszönhetően elsősorban a borvidéken uralkodó Furmint szőlőfajta savas karakterének, inkább 30 g/l, vagy afeletti cukortartalommal rendelkezik. A forgalomba hozatal előtt legalább egy évig fahordóban érlelik. Kizárólag Tokaj-Hegyaljára jellemző termék.

A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája:

<http://www.italclub.hu/ital-webaruhaz/49-Tokaj-Kereskedohaz-Rt./527-Tokaj-Kereskedohaz--Tokaji-Szamorodni-2008--edes--0.5-l>

https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Boraszati_tecnologia/ch10.html

http://www.tokaj.hu/bormagazin/a_tokaji_bor/index.html

Demján Szabolcs-Makoldi Miklós-Mankovits Tamás: Tokaj és környéke értékei. Magyar a Magyarért Alapítvány, Tokaji Pap Miklós Népfőiskola, Budapest, 2018.

