

## 06. Tokaji Száraz 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 cukrot tartalmazó mustból szeszes erjedés útján nyert tokaji borkülönlegesség. Legfeljebb 10 g/l mennyiségű cukortartalommal rendelkeznek. A forgalomba hozatal előtt legalább egy évig fahordóban érlelik. Kizárólag Tokaj-Hegyaljára jellemző termék.

**A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája:**

<https://www.groby.hu/termekek/2690-pannon-tokaj-tokaji-szamorodni-2017-0-5-l-minosegi-szaraz-feherbor>

[https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011\\_0001\\_521\\_Boraszati\\_technologia/ch10.html](https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Boraszati_technologia/ch10.html)

[http://www.tokaj.hu/bormagazin/a\\_tokaji\\_bor/index.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.