

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó Tokaji Dry Furmint, 2023

Tokaji Dry, Tokaj, Hungary

THE VINTAGE

IDŐJÁRÁSI KÖRÜLMÉNYEK

Nagy évjárat. Az év meleg volt, 2022-től eltérően kevésbé forró, de jóval csapadékosabb. Az enyhe tél és hűvösebb, esős tavasz után változékony, az átlagosnál esősebb nyár szeptember közepére tökéletes érést eredményezett. Az évjárat száraz borai gyümölcsösek, üdék és kiváló egyensúlyúak, az aszúk gazdagok, komplexek, tökéletes a botritisz-jelleg.

HARVEST

A teljesen érett, egészséges fürtöket szeptember 13. és 22. között kis ládába (20kg) szüreteltük. A szüret és a szőlőfeldolgozás dűlőszelektáltan történt.

WINEMAKING

Az egyes dűlők termését külön, bogyózás nélkül, egész fürtösen préseltük, egy éjszakán át héjon áztattuk, majd acéltartályban 16-18°C hőmérsékleten erjesztettük. Almasavbontás nem történt.

A BOR

SZŐLŐFAJTÁK

Furmint 100%

AGEING

A külön készített tételeket novemberben házasítottuk, majd finomseprőn 4 hónapon keresztül érleltük. 2024. márciusában palackoztuk, 750 ml-es tokaji palackot és üveg dugót használtunk.

TASTING

Világos szalmasárga szín zöldes árnyalattal. Friss, gyümölcsös, illatában mandula, fehér húsu őszibarack, csonthéjasok, körte, enyhén virágos, szénás jegyekkel. Szájban ropogós savak, finoman sós jegyek jellemzik, közepes test, kellemes szerkezet és megfelelően hosszú ásványos utóíz mellett.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2024 március

FOOD PAIRINGS

A Disznókó Tokaji Dry Furmint egy könnyen fogyasztható bor, minden alkalomra tökéletes: szomjoltásra egy forró nyári napon, kísérő könnyű fogásokhoz, nagyszerű egy grillezős baráti estéhez. Kiváló aperitif, nagyszerű kísérő akár könnyű szószsal készített halas fogások (pl. hering), a tenger gyümölcseihez (kifejezetten osztrigához vagy kaviárhoz), de remekül párosítható szárnyasokhoz, vadmadarakhoz és salátákhoz is.

ELEMZÉS





12.78 % vol.

pH: 3.18
Tartaric acidity: 6.3 g/l

SERVING



Disznókő - 3910 Tokaj
Tel. +36 47 569 410 - disznoko@disznoko.hu
www.disznoko.hu/   

AZ ALKOHOLFOGYASZTÁS VESZÉLYES AZ EGÉSZSÉGRE IGYON MÉRTÉKKEL



2/3

1V0BZH

A Disznókő Tokaji Dry Furmintot legjobb hidegen (10°C) felszolgálni. Felbontás után érdemes azonnal elfogyasztani. Igyuk fiatalon, hogy frissessége és ásványossága a legjobban érvényesüljön.

