Disznókő 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 ládákba (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

BLEND

100% Furmint

AGEING

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

TASTING

Világos szalmasárga szín zöldes árnyalattal. Friss, gyümölcsös, illatában mandula, fehér húsú 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

SERVING

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

FOOD PAIRINGS

A Disznókő 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 szósszal készített halas fogások (pl. hering), a tenger gyümölcseihez (kifejezetten osztrigához vagy kaviárhoz), de remekül párosítható szárnyasokhoz, vadmadarakhoz és salátákhoz is.

DISZNÓKŐ TOKAJ

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

AZ ALKOHOLFOGYASZTÁS VESZÉLYES AZ EGÉSZSÉGRE IGYON MÉRTÉKKEL

ELEMZÉS
12.78 % vol.
pH: 3.18
Tartaric acidity: 6.3 g/l

DISZNÓKŐ TOKAJ

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

AZ ALKOHOLFOGYASZTÁS VESZÉLYES AZ EGÉSZSÉGRE IGYON MÉRTÉKKEL