

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály, 2018

Tokaj, Tokaj, Hungary

THE VINTAGE

IDŐJÁRÁSI KÖRÜLMÉNYEK

A 2018-as év az általunk tapasztalt legforróbb és legkorábbi érést hozó évjárat volt. A virágzás május 14-én kezdődött, amire Tokajban eddig nem volt példa. A nyár forró volt és száraz, viszont nagyobb hőhullámoktól mentes. A szőlő technológiai érettsége az utóbbi tíz év átlagánál 5 héttel korábban volt. A meleg és a korai érés ellenére a szőlő megőrizte savtartalmát. Kiváló minőségű aszúborok évjárata, hiszen rendkívül koncentrált, alacsony nedvességtartalmú, töppedt bogyókat válogathattunk.

HARVEST

Két menetben szüreteltük a muskotály parcelláinkat. Az elsőre szeptember 12.-én került sor, amikor a legkoncentráltabb – de botritisztól mentes szőlőket válogattuk. A második menet október 9.-én történt, amikor még koncentráltabb, barnás árnyalatú, nemes penésszel finoman átszótt fürtöket tudtunk szüretelni.

WINEMAKING

A első válogatás során szedett fürtöket egészben (bogyózás nélkül) préseltük, míg a második menetben szüretelt szőlőt bogyózás után rövid ideig áztattuk. Az erjedés mindkét tételnél kicsi, rozsdamentes acéltartályokban történt, melyeket az erjedés végén összeházásítottunk.

A BOR

BLEND

100% Sárgamuskotály

AGEING

A bort másfél évig rozsdamentes acéltartályokban érleltük, majd 2020 júliusában palackoztuk.

TASTING

Arany szín. Nagyon intenzív illat, virágos és fűszeres jegyek keverednek fehér gyümölcsös friss muskotályra jellemző aromákkal. A korty gazdag, buja és kerek, trópusi gyümölcsös jegyekkel, sok fűszerességgel a végén.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2022 február

SERVING

A Disznókő késői szüretelésű Sárgamuskotály bora legjobban jól behűtve (11- 13°C) élvezhető. Felbontás után hűtőben tartva 2 héten belül fogyasszuk el.



FOOD PAIRINGS

Tökéletes aperitif önmagában vagy falatkákkal, jól behűtve egy nyári estén a teraszon üldögélve. Nagyszerűen párosítható olyan csemegékhez, mint sonkák, olívbogyó, szárított paradicsom, pástétomok. Főételek közül tenger gyümölcseihez, halakhoz, csirkékhez és enyhén fűszerezett étekhez, kecskesajthoz és gyümölcs alapú desszertekhez passzol leginkább.

ELEMZÉS

12.3 % vol.

Residual Sugar: 126 g/l

pH: 3.79

Tartaric acidity: 5.34 g/l

