

# 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

