

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos, 2019

Tokay, Tokaj, Hungary

THE VINTAGE

IDŐJÁRÁSI KÖRÜLMÉNYEK

Hideg tél után a meleg, tavaszias idő korán érkezett, amit hűvös és esős május, forró június és meglehetősen változékony július és augusztus követett. Korai érésű volt az évjárat. Az őszi időjárás kedvezett a szőlő botritiszesedésének: a meleg, csapadékos szeptembert nagyon meleg vénasszonyok nyara követte októberben. Ez bőséges, tökéletesen aszúsodott szőlőt eredményezett.

HARVEST

Az aszúszemeket 2 szakaszban, szeptember 23 és október 29 között válogattuk. Az aszúszemek rendkívül gazdagok, nagyon koncentráltak, botritisszel intenzíven átszóttek voltak. A szemenként válogatott aszúszemeket az október végi feldolgozásukig rozsdamentes acélkádakban tároltuk.

WINEMAKING

Minden tétel aszúszemet külön kezeltünk. Az aszúszemek 70%-át zúzás nélkül 2 napig erjedő mustban áztattuk.

A többi aszúszemet kíméletes zúzás után új- ill. az erjedés végén lévő borban 12 óráig héjon áztattuk. Lassú préselés után az erjedés többnyire rozsdamentes acéltartályokban, részben pedig kis tölgyfahordókban zajlott december elejéig.

A BOR

BLEND

Aszúszemek: 100% Furmint

Alapbor/must: 50% Furmint, 50% Hárslevelű

AGEING

A bort két évig 225 literes tölgyfahordókban érleltük. A hordók nagy része többéves, 6%-a új, magyar tölgyfahordó volt. A házastást 2022 januárjában végeztük el. 2022 júniusában palackoztuk.

TASTING

Világos arany szín. Gyümölcsös illat, érett kajszi, őszibarack, mangó, akácméz jegyekkel. Nagyon tiszta, szájban gazdag bor. Kifinomult, friss és nagyívű szerkezettel rendelkezik.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2023 november

SERVING

Már fogyasztható, de rendkívül hosszú érési potenciállal rendelkezik (több mint 20 év). Ahhoz, hogy a legszebb árnyalatait is ízelhessük, hidegen (11-13°C) szolgáljuk fel. Felbontás után, hűtőben tárolva legalább egy hétig megőrzi frissességét.



FOOD PAIRINGS

Az élénk savak és a cukor egyensúlyaként, a Disznókő Tokaji 5 puttonyos aszú fogyasztható önmagában, desszertek helyett, étkezések végén vagy jól behűtve, frissítő aperitifként, de nagyszerű párosítás falatkákkal, pástétomokkal, libamájjal. Szintén kiváló különböző fogásokkal, szárnyasokkal, tejszínes fehér húsokkal, gombával vagy tengeri gyümölcsös rizottóval. Párosítható kelet-ázsiai, enyhén fűszeres ételekkel, mint thai csirkés zöld curry. Fiatalon ajánljuk nem túl sós kéksajttal, gyümölcsökkel (kajszibarack, körték vagy gyümölcssaláták) vagy gyümölcs alapú desszertekkel (baracklepény, gyümölcstorta, mandarin sorbet).

ELEMZÉS

12 % vol.

Residual Sugar: 187 g/l

pH: 3.34

Tartaric acidity: 7.62 g/l

