

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## Disznókő Tokaji Eszencia 2009

Tokay, Tokaj, Hungary

### THE VINTAGE

#### ID?JÁRÁSI KÖRÜLMÉNYEK

Kétarcú évjárat. A szüret első fele rendkívüli gazdagságot és koncentrációt hozott, míg a második felét gyakorlatilag elmosták az esők. Az egészen különleges aszúszemek karaktere nagyon sima, a savak a megszokottnál alacsonyabbak. A borok teltek, hosszú utóízzel, a 2000-es évjáratra emlékeztetnek.

#### WINEMAKING

Minden szüreti nap végén az egyesével szedett aszúszemeket rozsdamentes acéltartályban gyűjtöttük össze és azokat November elejéig így tároltuk. Az eszencia az aszúszemek saját súlya által kipréselt, szabadon kicsepegett leve. Naponta kb. fél liter nektárt kaptunk egy tartályból. Ezt a hihetetlenül gazdag nektárt ezt követően 50 literes demizsonokba töltöttük.

#### A BOR

#### SZ?L?FAJTÁK

Furmint 100%

#### AGEING

Az eszencia egyenkénti tételeit hozzáadott élesztő vagy kén nélkül, demizsonokban tároltuk a pincénkben. Csak mikro-erjedés ment végbe a nektár legfelső rétegében (mely 2 % alkoholtartalmat eredményezett) és az érlelés csak még tovább finomította az eredetileg is nagyon intenzív, gyümölcsös aromáit. az érlelés 2012 májusáig tartott, amikor a különböző tételeket egy tartályban házasítottuk. Csak a legjobb furmint tételeket választottuk ki a 2017-es eszencia megalkotásakor.

2012 júniusában palackoztuk, összesen 218 palackkal.

#### TASTING

Mély borostyán szín. Egyedülálló illat, szárított gyümölcsöket, fűgét idéz, fűszeres, füstös jegyek, szárított paradicsom.

A korty nagyon gazdag, selymes, bársonyos, sok gyümölcscsel és illatos fák ízével.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2016 február

#### ELEMZÉS

2 % vol.

Residual Sugar: 699 g/l

pH: 3.33

Tartaric acidity: 9.2 g/l

#### SERVING

Az eszencia egyedülállóan gazdag és koncentrált, az évjárat lenyomata, melyben tökéletesen érzékelhető az aszúszemek karaktere. Egy korty belőle olyan, mint egy

1/2



utazás ismeretlen tájakra. 15 fokon javasolt fogyasztásra. Magas cukortartalmának köszönhetően felbontás után is évekig eltartható hűtőben.

