

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## Disznókő Tokaji Late Harvest, 2020

Tokaj, Tokaj, Hungary

### THE VINTAGE

#### IDŐJÁRÁSI KÖRÜLMÉNYEK

A rendkívül esős 2019-es év vége után 2020 enyhe és száraz téllal indult, amit május végéig tartó rendkívül száraz és hűvös időszak követett. A nyár csapadékos és az átlagosnál hűvösebb volt, a szőlő valamivel később érett, mint az előző években. Szüret közben is párás volt az idő, amely botritisszel sűrűn átszótt szőlőszemeket, harmonikus és friss édesborokat eredményezett.

#### HARVEST

A botritisszel sűrűn átszótt fürtöket és fütrészeket október 20. és november 10. között válogattuk.

#### WINEMAKING

Az egész fürtöket bogozás nélkül préseltük. A must legnagyobb részét acéltartályokban, kisebb részét tölgyfahordókban erjesztettük.

#### A BOR

#### BLEND

95% Furmint, 5% Zéta

#### AGEING

A bort 12 hónapig 2-3 éves, 225 literes tölgyfahordókban érleltük. 2022 januárjában házasítottuk, az érlelés acéltartályban folytatódott. 2022 májusában palackoztuk.

#### TASTING

Aranysárga szín. Intenzív citrusos illat kandírozott citrom, friss kajszi és méz aromáival. Szájban friss, ropogós savakkal, kellemes, krémes szerkezettel. Megfelelően hosszú, friss, fűszeres utóíz.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2023 március

#### SERVING

A Tokaji Késői Szüret 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 ételekhez, kecskesajthoz és gyümölcs alapú desszertekhez passzol leginkább. Igyuk fiatalon, a palackozást követő 5 éven belül.



## ELEMZÉS

12.5 % vol.

Residual Sugar: 90 g/l

pH: 3.4

Tartaric acidity: 7.4 g/l

