

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Dry Inspiration, 2023

Tokaji Dry, Tokaj, Hungary

THE VINTAGE

IDŐJÁRÁSI KÖRÜLMÉNYEK

Nagy évjárat. Az év meleg volt, 2022-től eltérően kevésbé forró, de csapadékos. Az enyhe tél és hűvösebb, csapadékos tavasz után változékony, az átlagosnál esősebb nyár szeptember közepére tökéletes érést eredményezett. Az évjárat száraz borai gyümölcsösek, üdék és kiváló egyensúlyúak, az aszúk gazdagok, komplexek, tökéletes a botritisz-jelleg.

HARVEST

A teljesen érett, egészséges fürtöket szeptember 15. és 27. között kis ládákba (20kg) szüreteltük. A Disznókő birtok öregebb szőlőiből szedett tételeket külön szüreteltük és kezeltük.

WINEMAKING

A Furmintot egész fürtösen, bogyózás nélkül préseltük. A Hárslevelű nagy részét bogyóztuk és préselés előtt 24 óráig héjon áztattuk. Minden tétel eltérő borászati eljárással lett készítve, különböző fajélesztőkkel illetve spontán erjesztéssel kísérletezve. Az erjesztés 2-5 éves, 225- és 500 literes tölgyfa hordókban történt melyeknek 10%-a új, zempléni tölgyfahordó volt.

A BOR

BLEND

90% Furmint, 10% Hárslevelű

AGEING

A bort 2 hónapig az erjesztésnél használt hordókban érleltük. A novemberi házassítást követően 5 hónapig acéltartályokban folytattuk az érlelést. 2024. júliusában palackoztuk.

TASTING

Világos szalmasárga szín. Virágos illat, csodálatos fehérgyümölcsös jegyekkel, szép tölgyes fűszerességgel. Szájban friss, közepes test, kerek savak, egyensúlyos, jó szerkezet jellemzik.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2024 október

SERVING

A legjobb hűtve (10°C) felszolgálni. Azonnali fogyasztásra is ajánljuk, de a 2-3 év palackos érlelést meghálálja.

FOOD PAIRINGS

Aperitif-ként, tenger gyümölcseihez vagy szárnyasokkal; vadhússal, sertés vagy borjúételek mellé.



ELEMZÉS

13.2 % vol.

Residual Sugar: 2 g/l

pH: 3.06

Tartaric acidity: 6.2 g/l

