

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Eszencia 2013

Tokay, Tokaj, Hongrie

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'hiver a été long avec un débourrement et une floraison tardifs. L'été chaud a été suivi par un mois de septembre plus frais et pluvieux. Les raisins ont commencé à mûrir tardivement et nous avons attendu l'arrivée de la pourriture noble. Fin septembre, le botrytis s'est développé continuellement sur les raisins et a produit beaucoup de grains aszú de grande qualité et des raisins très riches.

VENDANGES

Les grains aszú ont été récoltés entre le 23 septembre et le 11 novembre en trois passages dans nos vignes de furmint.

VINIFICATION

À la fin de chaque journée de vendanges, les grains aszú, sélectionnés un à un, sont entreposés dans de petites cuves en inox, où ils séjournent jusqu'au début du mois de novembre. On appelle Eszencia le jus s'écoulant de ces grains, pressés par leur seul poids. Chaque jour nous obtenons quelques gouttes de ce nectar, environ un demi-litre, que nous transvasons ensuite dans des dames-jeannes d'une contenance de 50 litres.

LE VIN

ÉLEVAGE

Les différents lots d'Eszencia ont été conservés dans nos chais, en dames-jeannes, sans ajout de levure ni de soufre. Une fermentation continue mais extrêmement lente s'est déroulée pendant toute la durée de l'élevage, donnant un taux d'alcool très faible. Le vieillissement a duré jusqu'en juin 2016, date à laquelle nous avons assemblé les deux lots dans une cuve et entamé le long processus de préparation à la mise en bouteille. La mise en bouteille s'est faite en juillet 2016, 548 bouteilles ont été produites.

DÉGUSTATION

Couleur bronze-or brillante. Le nez intense offre des arômes de confiture d'abricot, de gelée de coing, de zeste de citron et de miel. La bouche est extrêmement riche, avec une acidité marquée. Il offre des arômes de fruits secs et une texture crémeuse et mielleuse en bouche.

László Mészáros - Directeur - novembre 2023

ANALYSE

3,1 % vol.

Sucre résiduel: 625 g/l

pH: 3,11



Acidité tartrique: 9,7 g/l

SERVICE

Eszencia s'apprécie légèrement rafraîchi (15 °C). Sa haute teneur en sucre lui permet de se conserver plusieurs années



Disznókő - 3910 Tokaj
Tel. +36 47 569 410 - disznoko@disznoko.hu
www.disznoko.hu/   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



2/3

P1V2ZF

après ouverture au réfrigérateur.
Disznókó Tokaji Eszencia est prêt à boire,
mais peut se garder très longtemps. Un
produit rare, destiné aux collectionneurs.
Eszencia est un vin unique par sa
richesse et sa concentration. C'est la
mémoire du millésime, le reflet parfait du
caractère des grains aszú. Dès la
première gorgée, c'est un voyage en
terre inconnue. Une évocation et un
plaisir inégalé, à réserver aux moments
les plus précieux.

