

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó Tokaji Eszencia 2013

Tokay, Tokaj, Hungary

THE VINTAGE

IDŐJÁRÁSI KÖRÜLMÉNYEK

Az év időjárását hosszú tél, késői rügyfakadás és virágzás, forró nyár jellemezte, amit hűvösebb, esős szeptember követett. A szőlő is csak később kezdett érni, és a botritisz megjelenésére is sokáig kellett várnunk. Szeptember végétől aztán igazán beindult az aszúsodás, a botritisz folyamatosan fejlődött a szemeken, ami nagyon sok, gazdag, tökéletes minőségű aszúszemet eredményezett.

HARVEST

A furmint táblákat szeptember 23. és november 11. között, háromszor jártuk át, a fürtökből az aszúszemeket szemenként kiválogatva.

WINEMAKING

Minden szüreti nap végén az egyesével szedett aszúszemeket rozsdamentes acélkádakban gyűjtöttük és november elejéig így tároltuk. Az eszencia az aszúszemek saját súlya által kiperéselt, szabadon kicsepegett leve. Naponta kb. fél liter nektárt kaptunk egy tartályból, ezt 50 literes demizonokba töltöttük.

A BOR

BLEND

100% Furmint

AGEING

Az eszencia tételeit egyenként, hozzáadott élesztő vagy kén nélkül a pincékben, kis üvegballonokban tároltuk. Itt folyamatos, de nagyon lassú erjedés ment végbe a teljes érlelési idő alatt, így az alkoholtartalom nagyon alacsony maradt.

Az érlelés 2016 júniusáig tartott, a különböző tételeket egy tartályban házasítottuk.

2016. júliusában palackoztuk, 548 palack készült.

TASTING

Világos bronz-arany színű. Illatában intenzív sárgabarack lekvár, birsalma zselé, citromhéj és méz. Szájban nagyon gazdag, jellegzetes savakkal, szárított gyümölcs ízekkel, mézes, krémes szerkezettel.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2023

SERVING

Az eszencia egyedülállóan gazdag és koncentrált, az évjárat lenyomata, melyben tökéletesen érzékelhető az aszúszemek karaktere. Egy korty belőle olyan, mint egy utazás ismeretlen tájakra. 15 fokon javasolt fogyasztásra. Magas cukortartalmának köszönhetően felbontás után is évekig eltartható hűtőben.



ELEMZÉS

3.1 % vol.

Residual Sugar: 625 g/l

pH: 3.11

Tartaric acidity: 9.7 g/l

