

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Dry Furmint, 2022

Tokaji Dry, Tokaj, Hungary

THE VINTAGE

ID?JÁRÁSI KÖRÜLMÉNYEK

2022 az eddigi legszárazabb és az egyik legmelegebb évjáratunk, ahol fiatalabb ültetvényeink egy része szenvedett az aszályos nyárban. Ennek ellenére a kiváló termőhelyeinknek és gondos válogatásnak köszönhetően egy korai, szeptember eleji szüret eredményeképpen friss és szép egyensúlyú, üde száraz fehérborokat tudtunk készíteni, a tőlünk megszokott stílusban és minőségben.

HARVEST

Nagyon korán, augusztus 31. és szeptember 7. között szüreteltünk. A Disznókő dűlőről a szőlőt külön szedtük és külön dolgoztuk fel. A teljesen érett, egészséges szőlőt kis, 20 kg-os ládába szüreteltük.

WINEMAKING

Az egyes területek termését külön, bogyózás nélkül, egész fürtösen préseltük, egy éjszakán át héjon áztattuk, majd acéltartályban erjesztettük, 16-18°C hőmérsékleten. Almasavbontás nem történt.

A BOR

SZ?L?FAJTÁK

Furmint 100%

AGEING

A külön készített furmint tételeket decemberben házasítottuk. A teljes tétel nagy tartályban, finom seprőn 3 hónapig érleltük.

2023. márciusában palackoztuk - 750 ml-es tokaji palack, üveg dugóval.

TASTING

Világos szalmasárga szín, zöldes árnyalattal. Nagyon üde, gyümölcsös illat mandulával, fehér húsú őszibarackkal, csonthéjasokkal, körtével. Szájban nagyon friss, hangsúlyos savakkal, jó egyensúlyú, kellemes textúrával. Az utóíz enyhén édes, ásványos.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2023. március

FOOD PAIRINGS

A Disznókő Tokaji Dry Furmint egy könnyen fogyasztható bor, minden alkalomra tökéletes: szomjoltásra egy forró nyári napon, kísérő könnyű fogásokhoz, nagyszerű egy grillezős barát estéhez. Kiváló aperitif, nagyszerű kísérő akár könnyű szósszal készített halas fogások (pl. hering), a tenger gyümölcseihez (kifejezetten osztrigához vagy kaviárhoz), de remekül párosítható szárnyasokhoz, vadmadarakhoz és salátákhoz is.

ELEMZÉS

13.5 % vol.



Residual Sugar: 2 g/l

Tartaric acidity: 7.8 g/l

SERVING

A Disznókő Tokaji Dry Furmintot legjobb^{2/3}



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

AZ ALKOHOLFOGYASZTÁS VESZÉLYES AZ EGÉSZSÉGRE IGYON MÉRTÉKKEL



RSR1KH

hidegen (10°C) felszolgálni. Felbontás után érdemes azonnal elfogyasztani. Igyuk fiatalon, hogy frissessége és ásványossága a legjobban érvényesüljön.

