

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## Disznókő Tokaji Dry Furmint, 2022

Tokaji Dry, Tokaj, Hungary

### THE VINTAGE

#### IDŐJÁRÁSI KÖRÜLMÉNYEK

2022 az eddigi legszárazabb és az egyik legmelegebb évjártunk, ahol fiatalabb ültetvényeink egy része szenvedett az aszályos nyárbán. 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

#### SZŐLŐFAJTÁK

Furmint 100%

#### AGEING

A külön készített furmint tételeket decemberben házasítottuk. A teljes tételt 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 baráti estéhez. Kiváló aperitif, nagyszerű kísérő akár könnyű szószsal 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 hidegen (10°C) felszolgálni. Felbontás után érdemes azonnal elfogyasztani. Igyuk fiatalon, hogy frissessége és ásványossága a legjobban érvényesüljön.

