

DISZNÓKŐ

TOKAJ



野猪岩托卡伊阿苏5篓贵腐甜白葡萄酒 2013

年份的天气条件

这年的冬季很长，芽期和花期来得颇晚。炎热的夏季过后，紧随一个寒凉、多雨的9月。葡萄较晚地迈出成熟脚步，我们耐心等待贵腐菌的到来。9月底，贵腐菌不断在葡萄上繁殖，培育出许多优质的阿苏贵腐葡萄，获得非常浓郁的葡萄果实。

品鉴笔记

2013年份野猪岩托卡伊阿苏5篓贵腐甜白葡萄酒身着金色酒裙，香气浓郁，充满花香，散发出杏、李子和油桃的香调。结构饱满，酸度美妙。柑橘和新鲜的果香在口中美轮美奂。

葡萄品种

阿苏贵腐葡萄：75 % 富尔民特、15 % 泽达、10 % 菩提叶
基酒葡萄：50 % 富尔民特、50 % 菩提叶

酿造工艺

我们将大约占总量四分之一的最为浓郁的阿苏贵腐葡萄加入正在发酵的葡萄汁中。余下的覆满贵腐菌的阿苏贵腐葡萄则被浸在已经发酵结束的葡萄酒中。在浸渍期和缓慢的压榨工序后，葡萄酒在不锈钢酒罐中完成发酵，还有一小部分是橡木桶中完成发酵步骤。

陈酿

在位于地下的托卡伊传统酒窖里，葡萄酒在225升橡木桶中陈酿20个月。于2016年6月装瓶。

风土

阿苏贵腐葡萄的筛选于9月23日至11月11日间完成，富尔民特品种经历了三轮采摘，菩提叶和泽达的葡萄园经历了两轮采摘。用于制作基础葡萄汁和基酒的葡萄于10月底采收完毕。



野猪岩托卡伊阿苏5篓贵腐甜白葡萄酒 2013

葡萄酒理化分析

酒精度：12 %

残糖量：156 g/l

总酸：7.6 g/l（以酒石酸计），即4.97 g/l（以硫酸计）

冰镇后即可作为开胃酒伴着肉酱和鹅肝小点享用。

您也可以尝试如下方式，来享用这款佳酿：搭配多类菜肴，比如鸡肉、奶油炖制的白肉、蘑菇或海鲜烩饭，以及如泰式绿咖喱鸡肉等略带辣味的东亚菜；在正餐后还可以搭配年轻且不太咸的蓝纹奶酪；甜点时，既可以搭配水果（杏、梨、水果沙拉），也可以搭配用水果制作的甜点（比如杏桃塔、水果蛋糕、桔子冰糕）；还可以在餐后单独享用。

从现在起您就可以享用这款葡萄酒，也可以让它在酒窖中陈上数年。这款酒拥有出色的陈年潜力（20年或更久）。为了尽情体验酒中所有的微妙变化，请冰镇后享用（11到13°C）。开瓶后请存放于冰箱，酒中的清爽感可至少保持一周时间。