DISZNÓKŐ
TOKAJ

野猪岩托卡伊阿苏6篓贵腐甜白葡萄酒
2016

年份的天气条件
这个年份孕育的葡萄酒强势有力，拥有喜人的酸度。
植物生长季比以往更为潮湿，但足够高的气温让葡萄得以充分成熟。夏末的雨水让贵腐菌较早出现，然后迅速地在葡萄果粒上繁殖起来。2016是一个出色的年份，清新爽利，充满力量，还拥有明亮的酸度和繁复的香气。

品鉴笔记
酒裙呈明亮的金色。酒中散发出新鲜的杏、核果、绿色香料、檀香木和蜂蜜的香气。口感丰富、浓郁，酸度坚挺，结构稳健，还有一种扶摇直上之感。余韵悠长，点缀着香料的风味。

葡萄品种
阿苏贵腐葡萄：100 % 富尔民特
基酒葡萄：100 % 富尔民特

酿造工艺
将源自不同田块的阿苏贵腐葡萄单独进行酿造。将这些葡萄浸入正在发酵过程中的葡萄汁，完成一段长达60小时的带皮浸渍，定期淋皮。缓慢压榨后，在不锈钢和橡木桶中进行发酵，直至11月底。

陈酿
葡萄酒在225升橡木桶中陈酿2年，其中的17%为匈牙利全新橡木桶。于2019年1月调配，2019年6月装瓶。

采收
阿苏贵腐葡萄的采摘在9月12日至10月24日之间完成，坐落于朝西方向坡地上的耀石园经历了三轮采摘，朝南坡地的田块经历了两轮采收（包括卡皮单一园），种植菩提叶的葡萄园则进行了一轮采摘。
第一轮筛选结束于9月23日，我们收获了贵腐程度极高且有漂亮酸度的果粒。随后收获了因贵腐菌而变得更为浓郁的葡萄，风干度完美，带着突出的果味，酸度坚挺，而且特征很是馥郁。
逐粒采摘下的阿苏贵腐葡萄随后被储存于不锈钢酒罐中，直至开始酿造为止。

DISZNÓKŐ
TOKAJ

野猪岩托卡伊阿苏6篓贵腐甜白葡萄酒
2016

葡萄酒理化分析

酒精度 12.5 %
残糖量：177 g/l
总酸：10.67 g/l（以酒石酸计），即6.97 g/l（以硫酸计）

既可单独享用，亦可搭配多种菜肴，如：鹅肝、配着奶油酱料的白肉、橙子/蔓越莓鸡肉，或是杏仁酱鹿肉。此外，这款葡萄酒与如红甜椒腌熏三文鱼的鱼类菜肴、海鲜，还有微辣的亚洲美食都是绝配。
这款葡萄酒还可搭配硬奶酪或是如罗克福一般的蓝纹奶酪，或是简简单单地与水果，如杏、梨、水果沙拉，以及如杏桃塔一类的水果甜点一同享用。
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酿数年。这款酒拥有出色的陈年潜力（30年或更久）。为了尽情体验酒中所有的微妙变化，请冰镇后享用这款野猪岩托卡伊阿苏6篓贵腐甜白葡萄酒（11到13°C）。开瓶后请存放于冰箱，酒中的清爽感至少可保持一周时间。