

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## 野猪岩托卡伊阿苏精华贵腐甜白葡萄酒 2005

对我而言，这个2005年份就像是亲临一场烟花盛宴：一触即发、明亮璀璨、异彩纷呈、活力四射。这一年份拥有深邃的结构，还有一种活泼与清脆并存的酸度。正如我们葡萄酒的一贯特征，出色的浓郁度和力道在酒中兼具。”

László Mészáros

### 年份的天气条件

托卡伊的夏季相对凉爽潮湿，而2005年的秋天则迎来一场彻彻底底的秋老虎，有许多干热的日子，这一情况一直持续至11月初。虽然产量不佳，但2005年份的阿苏贵腐葡萄凭借其出色的品质脱颖而出，不禁令人联想起如1999一般的优异年份：平衡得恰到好处的酸度，非常纯净的阿苏香气。

### 品鉴笔记

在葡萄酒的世界里，阿苏精华绝对可谓是一种独一无二的佳酿。这款酒将果味充沛的清爽度、阿苏贵腐葡萄酒的活力，与一种厚重、丰富又圆润的质感和一种似蜜一般的浓郁度集于一身。虽然还很年轻，但这款绝对馥郁的葡萄酒已经展露出一一种完美的平衡、一种超凡的细腻，还有多样的繁复度。

(2012年9月)

### 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

在葡萄园中组织了多轮采收，逐粒精选并采摘下阿苏贵腐葡萄。然后，这些葡萄被存放于不锈钢罐中，直至开始酿造为止。未经破皮，直接将阿苏贵腐葡萄导入正在发酵的葡萄汁中，浸渍48到60小时，然后进行压榨，再在不锈钢罐中完成发酵。葡萄酒在我们地下酒窖的橡木桶中陈酿4年。

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## 野猪岩托卡伊阿苏精华贵腐甜白葡萄酒 2005

### 葡萄酒理化分析

酒精度：6.7 %

残糖量：326 g/l

总酸：13.8 g/l

阿苏精华，不仅仅是一款葡萄酒，更是一场感官盛宴。品享时，可以搭配一块个性十足的蓝纹奶酪或是一块巧克力。这款酒还是甜点的完美替代，伴上一支雪茄，为一餐饕餮晚宴画上完美的句号。这款葡萄酒不仅以味蕾为家，更能驻扎在我们的心田。为了更好地享受野猪岩托卡伊阿苏精华贵腐甜白葡萄酒，请冰镇享用（11-13°C）。开瓶后，可在冰箱中保存两周时间。当前即可享用这款佳酿，但阿苏精华同样拥有极强的陈年强力，可耐心等待30年或更久。藏品中的珍品。