

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## 野猪岩托卡伊灵感干白葡萄酒 2019

### 年份的天气条件

冬季寒冷，春季早前来叩门。5月凉爽、多雨。随后，夏日到来，6月高温。7、8两月的天气颇为多变。今年成熟得较早，我们提早收获用来酿造干白的葡萄。

### 品鉴笔记

2019年份野猪岩托卡伊灵感干白葡萄酒呈淡黄色。鼻中嗅到如桃子一类的白色水果香，以及新鲜美味的苹果香，还夹带着一抹细腻的木香。口感和谐，结构稳实。口中的质地迷人，还有一股清爽的酸度。余韵直率，夹杂着一丝咸鲜感。

### 葡萄品种

75 % 富尔民特、25 % 菩提叶

### 酿造工艺

直接压榨富尔民特葡萄。大多数的菩提叶葡萄则是先经历了除梗和数小时的浸皮后才被压榨。

对每个批次的葡萄进行量身定制的酿造，将不同类型的酵母和自然发酵结合起来。

在225-500升已有2到5年桶龄的橡木桶中完成发酵。

一些橡木桶中自然而然地启动了苹果酸乳酸发酵。

### 陈酿

在类似于发酵使用的橡木桶中陈酿6个月。于2019年12月底完成调配，然后，葡萄酒继续在酒罐中陈酿，直至2020年8月装瓶。

### 葡萄来源

手工采摘时严格挑选葡萄。9月16日至19日间，我们逐个田块采收成熟又健康的葡萄串。

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## 野猪岩托卡伊灵感干白葡萄酒 2019

### 葡萄酒理化分析

酒精度：13.5 %

残糖量：3 g/l

总酸：6.5 g/l（以酒石酸计），即4.25 g/l（以硫酸计）

2019年份野猪岩托卡伊灵感干白葡萄酒，既可以作为开胃酒享用，也可用其搭配海鲜、鸡肉、野禽，还可以搭配猪肉和小牛肉。现在即可开始享用，也可等上2到3年。侍酒温度（10°C）。