

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## 野猪岩托卡伊晚收甜白葡萄酒 2018

### 年份的天气条件

2018是迄今为止我们遇到过的最为炎热的年份，十分早熟。托卡伊的花期从未来得如此之早：5月14日。夏日炎热干燥，但没有出现极度的高热。葡萄的成熟期比近十年的平均值早了5周。尽管这年高温又早熟，我们仍是成功地让葡萄保持了明亮的酸度。对我们的甜白葡萄酒而言，这是一个品质杰出的年份。我们有幸得以精选出极度浓郁，且风干和脱水程度都极高的葡萄果实。

### 品鉴笔记

2018年份野猪岩托卡伊晚收甜白葡萄酒呈深金黄色，香气浓郁，果香爆棚，梨、桔子和如油桃一般的核果香层出不穷。口感丰富，蜂蜜和水果味挑逗着味蕾。口中饱满，淡淡的单宁为葡萄酒搭建起结构感。这是一款十分宜人的葡萄酒。

### 葡萄品种

85 % 富尔民特、10 % 菩提叶、5 % 泽达

### 酿造工艺

除梗后，浸渍葡萄数个小时，之后再进行压榨。随后，在不锈钢酒罐中完成发酵。

### 陈酿

葡萄酒在托卡伊地下传统酒窖中陈酿12个月，使用225升已经陈过2到3年酒的橡木桶。  
于2020年9月装瓶。

### 葡萄来源

10月10日至11月6日间，在葡萄园中精选出十分浓郁、沾染贵腐但以风干为主的葡萄串。

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## 野猪岩托卡伊晚收甜白葡萄酒 2018

### 葡萄酒理化分析

酒精度：12.84 %

残糖量：138 g/l

总酸：6.14 g/l (以酒石酸计) ，即3.98 g/l (以硫酸计)

可单独享用，也可配搭开胃小食，绝对是理想的开胃酒。与火腿、橄榄、干番茄或肉酱吐司搭配同样相得益彰。此外，这款酒还可搭配如海鲜、鱼、鸡肉或略带辣味的菜肴。羊奶酪和用水果制作的甜点亦是这款酒的理想伴侣。

自装瓶起就已经十分美味，也可以在装瓶后五年内享用。为了更好地享受2018年份野猪岩托卡伊晚收甜白葡萄酒，请冰镇后饮用 (11-13°C)。开瓶后，可在冰箱中保存两周时间。