

TOKAJ
DORGÓ
VINEYARD



耀石园托卡伊晚收甜白葡萄酒 2017

年份的天气条件

尽管生长季颇为坎坷，但这一年份最终以优异的浓郁度为特点，完成了一个丰收年。1月寒冷，初春温和，随后，清凉多雨与干热的日子交替反复。这年的葡萄早熟。贵腐菌在完美成熟的葡萄果串上迅速展开，最终获得的葡萄不仅拥有十足的芳香，还有一种圆润的结构感。

品鉴笔记

葡萄酒呈深金色酒裙，散发出柑橘、青柠檬和干杏的香气。口感馥郁、清新，酸度在酒中穿针引线，点缀着苦橙的风味。

葡萄品种

90 % 富尔民特、10% 泽达

酿造工艺

去梗后，浸渍葡萄数个小时，然后进行压榨，最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6个月，使用225升已经陈过2到3年酒的橡木桶。于2018年9月装瓶。

葡萄来源

10月2日至10月28日间，在田块中精选已完全沾染和部分沾染贵腐的葡萄串。

TOKAJ
DORGÓ
VINEYARD



耀石园托卡伊晚收甜白葡萄酒 2017

葡萄酒理化分析

酒精度：13.4 %

残糖量：114 g/l

总酸：7.4 g/l（以酒石酸计），即4.83 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2017年份耀石园托卡伊晚收甜白葡萄酒，请冰镇后饮用（11-13℃）。开瓶后，可在冰箱中保存两周时间。