



HATTYÚS
· T O K A J I ·



Hattyús托卡伊阿苏贵腐甜白葡萄酒 2013

年份的天气条件

这年的冬季很长，芽期和花期来得颇晚。炎热的夏季过后，紧随一个寒凉、多雨的9月。葡萄较晚地迈出成熟脚步，我们耐心等待贵腐菌的到来。9月底，贵腐菌不断在葡萄上繁殖，培育出许多优质的阿苏贵腐葡萄，获得非常浓郁的葡萄果实。

品鉴笔记

金色酒裙，散发出热带水果的芳香，比如菠萝和芒果，然后是柑橘、蜂蜜、香料的香气，还有一抹香草感。口感馥郁，结构饱满、圆润。余韵优雅，夹带着一丝淡淡的苦味和香料的风味。

葡萄品种

阿苏贵腐葡萄：65 % 富尔民特、35 % 泽达
基酒葡萄：80 % 富尔民特、20 % 菩提叶

酿造工艺

将一部分未压榨的葡萄串导入基酒，进行长达一日半的带皮浸渍，将另一部分导入正在发酵的葡萄汁中浸渍两日。压榨后，在不锈钢酒罐中完成发酵。

陈酿

在旧橡木桶中陈酿18个月，于2015年9月装瓶。

风土

在葡萄园间进行四轮采摘，将逐粒采下的阿苏贵腐葡萄保存于不锈钢酒罐中，直至发酵。



HATTYÚS
· T O K A J I ·

Hattyús托卡伊阿苏贵腐甜白葡萄酒 2013

葡萄酒理化分析

酒精度：13 %

残糖量：142 g/l

总酸：7.6 g/l（以酒石酸计），即4.96 g/l（以硫酸计）

可以作为餐后甜点单独享用，也可冰镇后，作为开胃酒搭配小食、肉酱或鹅肝酱享用。这款葡萄酒与很多鸡肉类菜肴，与奶油酱肉类菜肴，与蘑菇，亦或是海鲜烩饭都是理想搭配，还可以伴着如泰式绿咖喱鸡肉一类略带辣味的亚洲菜享用。年轻且无咸感的蓝纹奶酪、水果（杏、梨、水果沙拉）或是用水果制作的甜点（比如杏桃塔、水果蛋糕、桔子冰糕）都是与这款酒进行餐酒搭配的好选。

从现在起您就可以享用这款葡萄酒，但也可以选择让它在酒窖中陈放数年。这款酒拥有出色的陈年潜力（20年或更久）。为了尽情体验酒中所有的微妙变化，请在冰镇后享用（11到13°C）。开瓶后请存放于冰箱，酒中的清爽感可至少保持一周时间。

