

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

飒金堡半贵腐甜白葡萄酒

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

葡萄酒身着绚丽的金色酒裙。香气浓郁，先是溢出一抹花香，然后，包括芒果在内的热带果香、橙子蜜饯和香料香紧随而至。口感馥郁，颇为饱满，一股清爽的酸度支撑起酒中的结构。这款葡萄酒在口中十分平衡，甜润感与酒融为一体。

葡萄品种

27 % 富尔民特、73 % 泽达

酿造工艺

60%的葡萄串在除梗后，会经历数个小时的浸渍，然后进行压榨。其余的整串葡萄会直接压榨。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9个月，使用225升已经陈过2到3年酒的橡木桶。随后，在酒罐中完成调配，并继续陈酿12个月。于2019年5月装瓶。

葡萄来源

10月2日至10月28日间，在葡萄园中进行多轮挑拣，采下沾满贵腐菌的葡萄串。



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

飒金堡半贵腐甜白葡萄酒 2017

葡萄酒理化分析

酒精度：13.5 %

残糖量：121 g/l

总酸：8.1 g/l

开胃酒的理想选择，与鹅肝酱完美搭配。无论是用奶油酱和柠檬烹制的鱼，还是用水果烹制的鸭肉都是享用这款葡萄酒的理想伴侣。还可以在餐后与微甜的甜点、水果和奶酪搭配。

当前即可开始享用，此外，因曾在橡木桶中陈酿，在未来的10到15年间享用这款美酒亦是毫无压力。

为了更好地品味这款葡萄酒，请您冰镇后饮用（11-13°C）。开瓶后请存放于冰箱，酒中的清爽感可保持两周时间。

