

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

飒金堡托卡伊阿苏贵腐甜白葡萄酒 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

酒裙呈深金色。香气十分浓郁，释放出桃子、如芒果一般的热带水果、橙子蜜饯和肉桂等香料的芳香。口中的结构感饱满又不失馥郁，带着柑橘风味和清爽的酸度。余韵悠长，香料味颊齿留香。

(2020年6月)

葡萄品种

阿苏贵腐葡萄：77 % 富尔民特、23 % 泽达

基酒葡萄：80 % 富尔民特、20 % 菩提叶

酿造工艺

为阿苏贵腐葡萄轻度破皮，然后将之导入处于发酵末期的葡萄酒或基酒中浸皮12个小时。缓慢压榨后，在不锈钢酒罐中进行发酵，直至12月初。

陈酿

葡萄酒在225升橡木桶中陈酿2年时间，以旧橡木桶为主。于2020年4月装瓶。

葡萄来源

9月19日至10月28日间，分三轮逐粒采摘下阿苏贵腐葡萄。随后，这些葡萄被储存于不锈钢酒罐中，直至开始酿造为止。

风土

9月19日至10月28日间，分三轮逐粒采摘下阿苏贵腐葡萄。随后，这些葡萄被储存于不锈钢酒罐中，直至开始酿造为止。



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

飒金堡托卡伊阿苏贵腐甜白葡萄酒 2017

葡萄酒理化分析

酒精度：12.5 %

残糖量：162 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。年轻且微咸的蓝纹奶酪、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酿数年。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，酒中的清爽感至少可保持一周时间。

