

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

飒金堡托卡伊阿苏5篓贵腐甜白葡萄酒 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

这款葡萄酒身着淡淡的金色酒裙。花香伴着核果、白桃和橘子的香气，交相辉映。入口馥郁十足，酸度非常平衡。口中的结构很是饱满，宜人又和谐。

葡萄品种

阿苏贵腐葡萄：68 % 富尔民特、21 % 泽达、11 % 菩提叶
基酒葡萄：80 % 富尔民特、20 % 菩提叶

酿造工艺

为阿苏贵腐葡萄轻柔破皮，然后将之导入基酒中浸渍12个小时。缓慢压榨，结束后，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6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，这些阿苏贵腐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5篓贵腐甜白葡萄酒 2017

葡萄酒理化分析

酒精度：12.3 %

残糖量：160 g/l

总酸：7.6 g/l（以酒石酸计），即4.96 g/l（以硫酸计）

冰镇后即可作为开胃酒伴着肉酱和鹅肝小点享用。您也可以尝试以下方式，来享用这款佳酿：搭配多类菜肴，比如鸡肉、奶油炖制的白肉、蘑菇或海鲜烩饭，以及如泰式绿咖喱鸡肉等略带辣味的东亚菜；在正餐后还可以搭配年轻且不太咸的蓝纹奶酪；甜点时，既可以搭配水果（杏、梨、水果沙拉），也可以搭配用水果制作的甜点（比如杏桃塔、水果蛋糕、桔子冰糕）。

从现在起您就可以享用这款葡萄酒，也可以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。

