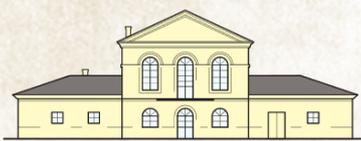


TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ  
LA MAISON JAUNE

## 飒金堡托卡伊阿苏6篓贵腐甜白葡萄酒 2015

### 年份的天气条件

2015年有着托卡伊有史以来最为干热的生长季之一。采收初期，一连串的热浪促使干白葡萄酒展现出自身的清爽度和果香；至于吸收了满满阳光的阿苏贵腐葡萄，则是充分散发出自身的全部芳香。采收的第二阶段雨水颇多，贵腐菌的发展势头猛烈，为晚收甜白和半贵腐甜白带来完美的平衡度，也培育出更为轻盈、更为芳香的阿苏贵腐葡萄。

### 品鉴笔记

飒金堡托卡伊阿苏6篓贵腐甜白葡萄酒呈金色，香气非常细腻，诠释出会令人联想到檀香和热带树木的植物香与花香，香草和香料的气息也随之而来。口感饱满，酸度完全融入酒中，新鲜核果的风味在口中满溢。十分宜人，很是平衡，这款葡萄酒还很年轻，但已非常适饮了。

### 葡萄品种

阿苏贵腐葡萄：56% 富尔民特、44% 菩提叶  
基酒葡萄：50% 富尔民特、50% 菩提叶

### 酿造工艺

将阿苏贵腐葡萄轻度破皮后，导入基酒中浸皮12个小时。在结束了缓慢的压榨之后，在不锈钢酒罐中进行发酵，直至12月中旬。

### 陈酿

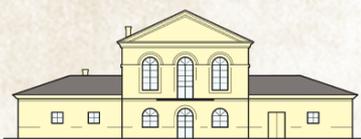
葡萄酒在225升橡木桶中陈酿2年时间，其中25%为新橡木桶。于2018年5月装瓶。

### 风土

大多数用于酿造6篓贵腐甜白葡萄酒的阿苏贵腐葡萄都是在采收的第二阶段，即在10月中旬到11月12日间被采摘下来的。对富尔民特而言，这已经是第二或第三轮采收；菩提叶则是经历了一轮采摘。逐粒采摘下的阿苏贵腐葡萄随后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6篓贵腐甜白葡萄酒 2015

### 葡萄酒理化分析

酒精度：11.6 %

残糖量：160 g/l

总酸：6.95 g/l (以酒石酸计) ，即4.55 g/l (以硫酸计)

既可单独享用，亦可搭配如下多类菜肴：鹅肝、配着奶油酱料的白肉、橙子/蔓越莓鸡肉，或是杏仁酱鹿肉。此外，这款葡萄酒与如红甜椒腌熏三文鱼的鱼类菜肴、海鲜，还有微辣的亚洲美食都是绝配。

这款葡萄酒还可搭配硬奶酪或是如罗克福一般的蓝纹奶酪，或是简简单单地与水果，如杏、梨、水果沙拉，以及如杏桃塔一类的水果甜点一同享用。

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（30年或更久）。为了尽情体验酒中所有的微妙变化，请冰镇后享用这款飒金堡托卡伊阿苏6篓贵腐甜白葡萄酒（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。

