

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

飒金堡托卡伊晚收富尔民特甜白葡萄酒 2018

年份的天气条件

2018是迄今为止我们遇到过得最为炎热的年份，十分早熟。托卡伊的花期从未来得如此之早：5月14日。夏日高温、干燥，但没有出现极度的高热。葡萄的成熟期比近十年的平均值早了5周。尽管这年高温又早熟，我们仍是成功地让葡萄保持了明亮的酸度。对我们的甜白葡萄酒而言，这是一个品质杰出的年份。我们有幸得以精选出极度浓郁，且风干和脱水程度都极高的葡萄果实。

品鉴笔记

葡萄酒呈金色，可以闻到到蜂蜜、金银花、洋甘菊、茶和成熟桃子的香气。口感馥郁，酸度喜人，还有一点单宁感。余韵悠长，夹带着香料味。

葡萄品种

100 % 富尔民特

酿造工艺

90%的葡萄去梗后进行带皮浸渍，然后压榨。其余的葡萄串则直接过压榨机。在不锈钢酒罐中完成发酵。

陈酿

大多数葡萄酒在不锈钢酒罐中陈酿，一部分在旧橡木桶中陈酿6个月的时间。于2020年2月装瓶。

葡萄来源

10月10日至11月7日间，在田块中精选出风干且部分沾染贵腐的葡萄串。



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

飒金堡托卡伊晚收富尔民特甜白葡萄酒 2018

葡萄酒理化分析

酒精度：12.91 %

残糖量：94 g/l

总酸：5.89 g/l (以酒石酸计) ，即3.85 g/l (以硫酸计)

十分适合作为开胃酒单独享用，也可搭配多类菜肴：鹅肝酱、柠檬炖鱼或水果鸭肉。此外，还可在餐后与奶酪、微甜的甜点或是水果搭配享用。

自装瓶起就已经十分美味，亦可在装瓶后的十到十五年间享用。

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。

