



Disznókő 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2018

Caractéristiques du millésime

2018 a été le millésime le plus chaud que nous ayons connu jusqu'à présent, avec une maturation précoce. La floraison n'a jamais démarré aussi tôt à Tokaj : le 14 mai. L'été a été chaud et sec mais sans grandes vagues de chaleur. La maturité des raisins a eu 5 semaines d'avance par rapport à la moyenne de ces 10 dernières années. Malgré la chaleur et la précocité, nous avons réussi à maintenir une belle acidité. C'est un millésime de grande qualité pour nos vins Aszú, nous avons eu l'opportunité de sélectionner des grains extrêmement concentrés, passerillés et desséchés.

Sélection minutieuse de grappes et de morceaux de grappes entièrement botrytisés entre le 12 octobre et le 7 novembre dans les meilleures parcelles du vignoble de Disznókő.

Dégustation

Ce vin révèle une robe profonde de couleur jaune doré. Le nez, fruité et épicé, dévoile des arômes d'orange sanguine, de mandarine, de miel et de bois de santal. La bouche est riche, onctueuse et structurée avec de légers tanins en finale.
(février 2022)

Cépages

93 % furmint, 7 % hárslevelű

Vinification

Les grappes ont été éraflées, suivi d'une macération pelliculaire courte avant le pressurage. Puis la fermentation s'est faite dans des cuves en inox pour la majorité des lots, et en barriques de chêne de deux et trois vins pour certains lots.

Elevage

Le vin a été élevé dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaj pendant 12 mois, en barriques de chêne de deux et trois vins d'une capacité de 225 litres.
Mis en bouteille en septembre 2021.



Disznókő 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2018

Analyses

Alcool : 13,10 %

Sucre résiduel : 153 g/l

Acidité totale : 7,05 g/l en acide tartrique, soit 4,60 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Exceptionnel à l'apéritif, il accompagnera parfaitement le foie gras. Du poisson cuisiné avec une sauce à la crème et du citron sera également un bon met pour apprécier ce vin, tout comme un canard cuisiné avec des fruits. Des desserts peu sucrés, des fruits ou du fromage l'accompagneront en fin de repas.

A déguster dès à présent, ou d'ici 10 à 15 ans, grâce à l'élevage en barriques.

Pour mieux l'apprécier, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera toute sa fraîcheur pendant deux semaines après ouverture.