

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2019

### Caractéristiques du millésime

Après un hiver froid, le printemps est arrivé tôt. Il a été suivi par un mois de mai frais et pluvieux. Puis l'été est arrivé avec un mois de juin chaud. Le temps a été variable durant les mois de juillet et d'août. La maturité a eu de l'avance. Au cours de l'automne, le temps a été idéal pour le développement du botrytis : un mois de septembre chaud avec des pluies régulières a fait place à un été indien très chaud en octobre, ce qui a donné de nombreux raisins parfaitement botrytisés.

Sélection minutieuse de grappes et de morceaux de grappes entièrement botrytisés les 9 et 10 octobre dans les versants sud du vignoble de Disznókó.

### Dégustation

Ce vin révèle une robe légèrement dorée. Le nez offre des arômes d'abricot frais, d'agrumes, de miel avec une pointe de vanille. La bouche est fraîche avec une bonne acidité. La finale est agréablement épicée.

(mars 2023)

### Cépages

100 % furmint

### Vinification

Les grappes ont été éraflées, suivi d'une courte macération pelliculaire avant le pressurage. 85 % des lots ont été fermentés en cuves inox, et 15 % en barriques de deux et trois vins.

### Elevage

Le vin a été élevé dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaj pendant 24 mois, en barriques de chêne de deux et trois vins d'une capacité de 225 litres.

Mis en bouteille en juin 2022.

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2019

### Analyses

Alcool : 12,8 %

Sucre résiduel : 131 g/l

Acidité totale : 8 g/l en acide tartrique, soit 5,23 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.