



Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017

Caractéristiques du millésime

Ce millésime se caractérise par une belle concentration et des quantités généreuses, malgré une saison végétative mouvementée. Après un mois de janvier froid et un début de printemps doux, des périodes fraîches et pluvieuses se sont alternées avec des jours chauds et secs. Les raisins ont atteint une maturité plus précoce. Le botrytis s'est développé intensément sur des grappes parfaitement mûres, donnant des grappes très aromatiques et d'une structure crémeuse.

Dégustation

Disznókő Tokaji Aszú 5 puttonyos 2017 dévoile une robe légèrement dorée. Le nez fruité révèle des notes de fruits à noyau comme l'abricot et la pêche blanche, suivies par des arômes d'épices orientales. Riche et équilibrée, la bouche est onctueuse avec des notes de reine-claude. Elle associe fraîcheur et acidité menant sur une longue finale épicée avec une élégante amertume.

(septembre 2020)

Cépages

Grains Aszú : 80 % furmint, 20 % zéta Vin de base : 80 % furmint, 20 % hárslevelű

Vinification

Chaque lot de grains aszú a été vinifié séparément. Environ la moitié a été incorporée dans un moût en fermentation pendant 2 jours pour suivre une macération pelliculaire sans foulage au préalable. Puis le reste des grains aszú a été foulé délicatement puis mis à macérer dans un vin de base ou un vin en fin de fermentation pendant 12 heures. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox jusqu'à début décembre.





Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017

Elevage

Le vin a été élevé pendant 2 ans en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, en majorité en barriques de plusieurs vins. L'assemblage a été réalisé en mars 2019. Mis en bouteille en mars 2020.

Le terroir

Les grains aszú ont été récoltés un à un entre le 19 septembre et le 28 octobre en 3 tries. Les grains aszú ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification.

Analyses

Alcool: 12,3 %

Sucre résiduel : 160,2 g/l

Acidité totale : 7,6 g/l en acide tartrique, soit 4,96 g/l en acide

sulfurique

Accords gourmands

Il s'appréciera tout simplement servi frais à l'apéritif, avec des canapéspour accompagner pâtés et foie gras. Vous pourrez également le déguster : accompagné d'une multitude de plats commede la volaille, de la viande blanche en sauce à base de crème, un risotto aux champignons ou aux fruits de mer, mais aussi avec des plats d'Asie de l'Est, légèrement épicés, tels que le poulet thai au curry vert ; en fin de repas avec des fromages à pâte persillée, jeunes et pas trop salés ; en dessert avec des fruits tout simplement (abricot, poire, salade de fruits), avec un dessert à base de fruits (ex. tarte à l'abricot, cake aux fruits, sorbet à la mandarine); ou encore seul en fin de repas. Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou le laisser vieillir en cave. Il dispose d'un grand potentiel de garde (20 ans ou plus). Pour profiter de toutes ses nuances, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.