



Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 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.

Les grains aszú ont été récoltés un à un entre le 23 septembre et le 29 octobre en 2 tries. Les grains aszú étaient extrêmement riches, intensément botrytisés et également passerillés. Ils ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification qui a démarré fin octobre.

Dégustation

Disznókő Tokaji Aszú 5 puttonyos 2019 dévoile une robe légèrement dorée. Le nez fruité révèle des arômes de fruits mûrs comme l'abricot, la pêche, la mangue et de miel d'acacia. Ce vin est très riche en bouche et opulent tout en offrant une belle fraîcheur et une bonne structure.

Cépages

Grains Aszú : 100 % furmint

Vin de base : 50 % furmint, 50 % hárslevelű

Vinification

Chaque lot de grains aszú a été vinifié séparément. Environ deux tiers des grains ont été foulés délicatement avant d'être incorporés dans un vin de base ou en fin de fermentation pendant 12 heures pour suivre une macération pelliculaire.

Le reste des grains aszú a été incorporé dans un moût en fermentation pendant 2 jours pour suivre une macération pelliculaire sans foulage au préalable. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée principalement en cuves inox, et une partie en petites barriques jusqu'à début décembre.



Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2019

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 février 2022. Mis en bouteille en juillet 2022.

Accords gourmands

Il s'appréciera tout simplement servi frais à l'apéritif, avec des canapés pour accompagner pâtés et foie gras.

Vous pourrez également le déguster : accompagné d'une multitude de plats comme de 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 thaï 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.