



# Disznókő Tokaji Aszú 6 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.

Les grains aszú ont été récoltés un à un entre le 19 septembre et le 28 octobre. La récolte s'est faite en 3 passages dans les vignes. Les grains aszú ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification.

## Dégustation

Il dévoile une robe légèrement dorée aux reflets verts. Le nez offre des arômes de fruits à noyau et notamment à chair blanche, de melon mais aussi d'épices comme la vanille et le clou de girofle. La bouche est riche, subtile et pure avec une acidité ronde et fraîche. Il est souple en bouche avec une sucrosité équilibrée. La finale est longue et épicée avec une amertume élégante. (septembre 2022)

# Cépages

Grains Aszú: 100 % Furmint

Vin et moût de base : 100 % Furmint

#### Vinification

Les différents lots de grains aszú ont été vinifiés séparément. La majorité des grains non pressés a macéré dans un moût en fermentation pendant 2 jours. Le reste des grains a été pressé avant d'être incorporé dans un vin de base ou dans un vin en fin de fermentation pendant 12 heures pour suivre une macération pelliculaire. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox et en barriques de chêne jusqu'à début décembre.





# Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2017

### Elevage

Le vin a été élevé pendant 2 ans en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, dont 10% en barriques de chêne neuf et 90% en barriques de plusieurs vins. Assemblé en mars 2019 et mis en bouteille en mars 2020.

## Analyses

Alcool: 12,5 %

Sucre résiduel: 164 g/l

Acidité totale : 7,3 g/l en acide tartrique, 4,76 g/l en acide

sulfurique

## Accords gourmands

Il s'appréciera seul, ou avec une multitude de plats comme : du foie gras, de la viande blanche accompagnée d'une sauce à la crème, de la volaille à l'orange/à la canneberge, ou encore du chevreuil avec une sauce à l'amande. Il pourra également accompagner du poisson comme du saumon fumé mariné au poivron rouge, des fruits de mer, mais aussi des plats asiatiques légèrement épicés.

Egalement excellent avec des fromages à pâte dure ou les bleus comme le Roquefort, ou simplement avec des fruits comme l'abricot, la poire, ou encore une salade de fruits, mais aussi des desserts à base de fruits comme une tarte à l'abricot.

Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou le laisser vieillir en cave. Il dispose d'un grand potentiel de garde (30 ans ou plus). Pour profiter de toutes ses nuances, servez Disznókő Tokaji Aszú 6 puttonyos frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.