



Disznókő Tokaji Aszú Eszencia 2005

Description

« Pour moi, ce millésime 2005, c'est comme assister à un feu d'artifice : explosif, lumineux, coloré et vibrant. Ce millésime se caractérise par une structure profonde et une acidité à la fois vive et éclatante. Comme beaucoup de nos vins, ils révèlent à la fois une grande intensité et de la puissance. »

László Mészáros

Caractéristiques du millésime

Après un été relativement frais et humide à Tokaj, l'automne 2005 a fait l'effet d'un été indien jusqu'au début du mois de novembre, avec un grand nombre de journées chaudes et sèches. Sans être très abondante, la récolte de grains aszú s'est distinguée en 2005 par une qualité exceptionnelle, rappelant les grands millésimes comme 1999 : une acidité finement équilibrée et des arômes aszú très nets.

Dégustation

L'Aszú Eszencia est vraiment unique dans le monde du vin. Il allie la fraîcheur fruitée et le dynamisme des vins aszú à une texture épaisse, riche, onctueuse et à une concentration digne d'un miel. Un vin extrêmement riche qui dévoile un équilibre parfait, une grande finesse et beaucoup de complexité, malgré sa jeunesse. (septembre 2012)

Cépages

Grains Aszú : 100 % furmint

Moût et vin de base : 100 % furmint

Vinification

Les grains aszú ont été sélectionnés et vendangés un par un, après plusieurs passages dans les vignes. Ils ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification. La macération des grains aszú, sans foulage, s'est déroulée dans un moût de fermentation pendant 48 à 60 heures, puis s'en sont suivis le pressurage et la fermentation dans des cuves en inox. Le vin a été élevé en fûts de chêne pendant 4 ans, dans nos chais souterrains. Mis en bouteille en avril 2009.



Disznókő Tokaji Aszú Eszencia 2005

Analyses

Alcool : 6,7 %

Sucre résiduel : 326 g/l

Acidité totale : 13,8 g/l

Accords gourmands

Plus qu'un vin, Aszú Eszencia est une véritable expérience sensorielle. À savourer sur un bleu de caractère ou marié à du chocolat. Il peut parfaitement remplacer un dessert pour clore en beauté un grand dîner, avec un cigare. Un vin qui se médite autant qu'il se déguste. Pour profiter pleinement des arômes de Disznókő Tokaji Aszú Eszencia, servir frais (11-13°C). Après ouverture, ce vin se conserve jusqu'à deux semaines au réfrigérateur. Prêt à boire, Aszú Eszencia dispose d'un très grand potentiel de garde, 30 ans ou plus. Un véritable cadeau de collection.