DISZNÓKŐ
TOKAJ

Disznókő Tokaji Dry Furmint
2022

Caractéristiques du millésime

L'année a été chaude et sèche. Le printemps a été frais avec un débourrement tardif, suivi par la floraison au début du mois de juin. Après un été marqué par la chaleur et la sécheresse, nous avons pu récolter des raisins blancs d'une très bonne qualité, nous permettant de produire de fabuleux blancs secs.

Dégustation

Disznókő Tokaji Dry Furmint 2022 révèle une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez, frais et fruité, évoque des arômes d'amande, de fruits à noyau comme la pêche blanche et de poire. En bouche, l'acidité fraîche et tonique est équilibrée par une belle structure et une texture plaisante. La finale est minérale et aromatique.

László Mészáros - Directeur - mars 2023

Vinification

Les raisins issus des différentes parcelles ont été vinifiés séparément. La majorité des raisins a été pressée directement sans égrappage avant de les laisser décanter une nuit. La fermentation s'est déroulée en cuves inox à une température contrôlée de 16-18°C. Aucune fermentation malolactique n'a été réalisée.

Elevage

Les différents lots ont été assemblés en décembre. Le vin a été élevé pendant 3 mois sur ses lies fines dans des cuves en inox.

Mis en bouteille en mars 2023 dans des bouteilles de Tokaji de 750 ml avec des bouchons en verre.

DISZNÓKŐ
TOKAJ

Disznókő Tokaji Dry Furmint
2022

Service

A consommer jeune (dans les deux années qui suivent sa mise en bouteille) pour savourer pleinement sa fraîcheur fruitée et son caractère minéral. Servir frais (10°C) et déguster rapidement après ouverture.

Accords gourmands

Disznókő Tokaji Dry Furmint 2022 est un vin blanc sec particulièrement facile à boire pour tous types d'occasions : désaltérant durant les journées chaudes d'été, le compagnon idéal de vos soirées entre amis autour d'un barbecue, ou encore de repas légers.

Très agréable à l'apéritif, mais aussi accompagné d'un poisson et de sa sauce légère (comme du hareng), ou encore de fruits de mer (comme les huîtres et le caviar). Ce vin s'accordera également très bien avec de la volaille, du gibier à plumes, ou une salade composée.