



Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2020

Caractéristiques du millésime

Après une fin d'année 2019 pluvieuse, 2020 a démarré par un hiver doux et sec, suivi par des températures fraîches et un temps sec jusqu'à fin mai. L'été davantage pluvieux et frais que la moyenne a entraîné une maturité légèrement plus tardive que les années précédentes. Le temps humide nous a obligé à réaliser des vendanges très sélectives, ce qui nous a permis de produire des vins frais, fruités avec une belle acidité.

Dégustation

Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2020 dévoile une robe jaune pâle. Le nez est floral et subtil, avec des arômes de fruits à chair blanche comme la poire et une fine note boisée. Le palais est harmonieux, ample avec une acidité équilibrée et une belle structure. Il offre une texture plaisante en bouche, avec une touche saline en finale.

László Mészáros - Directeur - mars 2022

Vinification

Les raisins de furmint ont été pressés directement. Les grappes de hárslevelű ont été éraflées, avant de suivre une macération pelliculaire de quelques heures, puis pressées. Une vinification sur-mesure pour chaque lot a été effectuée, en combinant différents types de levures et une fermentation naturelle.

La fermentation a été réalisée en barriques de 225-500 litres, âgés de 2 à 5 ans. Dans certaines barriques, la fermentation malolactique s'est lancée naturellement.

Elevage

Les différents lots ont été assemblés en décembre 2021. Le vin a ensuite été élevé 3 mois dans des barriques de chêne similaires à celles utilisées pour la fermentation, avant de poursuivre son élevage en cuves jusqu'à sa mise en bouteille en février 2022.



Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2020

Service

A déguster dès à présent ou d'ici 2 à 3 ans. Servir frais (10 °C).

Accords gourmands

Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2020 s'appréciera tout simplement à l'apéritif, mais aussi avec des fruits de mer, de la volaille, du gibier à plumes, ou encore du porc et du veau.