



## Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2021

### Caractéristiques du millésime

Le débourrement, la floraison et la maturation ont été plus tardifs que d'habitude. Après les mois de juin et juillet extrêmement chauds et secs, août et septembre ont été frais, ce qui a permis de conserver beaucoup d'acidité dans les raisins.

### Dégustation

Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2021 dévoile une robe jaune pâle avec des reflets verts. Son nez présente des arômes de fruits blancs, de poire, de fruits à noyau, avec des notes de vanille. Le palais est très frais, avec une bonne densité et une acidité vive. Il offre une belle structure et une texture plaisante en bouche avec une certaine salinité en finale.

László Mészáros - Directeur - mars 2022

### Vinification

Pressurage en grappes entières suivi d'une vinification sur-mesure pour chaque lot, en combinant différents types de levures et une fermentation naturelle. La fermentation a été réalisée en barriques de 225 et de 500 litres, pour la plupart âgées de 2 à 5 ans, dont 10% de bois neuf chêne hongrois (Zemplén). Dans certaines barriques, la fermentation malolactique s'est lancée naturellement.

### Elevage

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



## Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2021

### Service

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

### Accords gourmands

Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2021 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.