



HATTYÚS
· TOKAJI ·



Hattyús Tokaji Aszú 2013

Caractéristiques du millésime

L'hiver a été long avec un débourrement et une floraison tardifs. L'été chaud a été suivi par un mois de septembre plus frais et pluvieux. Les raisins ont commencé à mûrir tardivement et nous avons attendu l'arrivée de la pourriture noble. Fin septembre, le botrytis s'est développé continuellement sur les raisins et a produit beaucoup de grains aszú de grande qualité et des raisins très riches.

Dégustation

(décembre 2015) Robe dorée. Le nez dévoile des arômes de fruits tropicaux comme l'ananas et la mangue, suivis par des notes d'agrumes, de miel, d'épices, et une touche de vanille. La bouche est riche avec une structure ample et crémeuse. La finale est élégante avec une légère amertume et des notes épicées.

Cépages

Grains aszú : 65 % furmint, 35 % zéta
Vin de base et moût : 80% furmint, 20% hárslevelű

Vinification

Une partie des grappes non pressées a été incorporée dans un vin de base pour suivre une macération pelliculaire d'un jour et demi, l'autre partie a été incorporée dans un moût en fermentation pendant 2 jours. Après le pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox.

Elevage

Le vin a été élevé en barriques anciennes pendant 18 mois. Mis en bouteille en septembre 2015.

Le terroir

Les grains aszú ont été récoltés individuellement en 4 passages dans les vignes. Ils ont ensuite été stockés en cuves inox jusqu'à la vinification.



HATTYÚS
· TOKAJI ·



Hattyús Tokaji Aszú 2013

Analyses

Alcool : 13%

Sucre résiduel : 142 g/l

Acidité totale : 7,6 g/l en acide tartrique, soit 4,96 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Il peut être dégusté seul, en guise de dessert à la fin du repas, ou servi très frais à l'apéritif, pour accompagner des canapés, des pâtés ou du foie gras. Il se marie également très bien avec un grand nombre de plats de volailles et avec les viandes en sauce à la crème, les champignons ou le risotto de fruits de mer. A déguster aussi accompagné de plats asiatiques légèrement épicés, tels que le curry vert de poulet à la thaïlandaise. Les fromages persillés jeunes et peu sales, de simples fruits (abricot, poire ou salade de fruits) ou un dessert à base de fruits (tarte à l'abricot, cake aux fruits, sorbet à la mandarine) seront autant de bons mets à accorder avec ce vin. Vous pouvez déguster ce vin des à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave. Il dispose d'un grand potentiel de garde (20 ans ou plus). Pour profiter de toutes ses nuances, servez-le frais (11-13°C). Conserve au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.