

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2021

Caractéristiques du millésime

Un grand millésime pour les vins liquoreux. Le débourrement, la floraison et la maturation ont été plus tardifs que d'habitude. Après des mois de juin et juillet extrêmement chauds et secs, les mois d'août et septembre ont été frais, ce qui a permis de préserver l'acidité des raisins. Le botrytis est arrivé relativement tard et s'est développé lentement mais de manière régulière, ce qui a donné des raisins sains et riches avec une bonne acidité.

Dégustation

Il dévoile une robe légèrement dorée aux reflets verts. Le nez est fin offrant des notes de fruits à noyaux, de miel et de zeste de citron. En bouche, il est puissant avec une acidité vive et de la verticalité. Il révèle des saveurs d'abricot frais et d'épices vertes. (mars 2024)

Cépages

Grains Aszú : 50 % furmint, 44 % zéta, 6% Sárgamuskotály (Muscat blanc à petits grains)

Vin et moût de base : 50 % furmint, 50 % hárslevelű

Vinification

Chaque lot de grains aszú a été vinifié séparément. Environ 80 % des grains aszú ont été foulés délicatement avant de suivre une macération pelliculaire dans un vin de base en fin de fermentation pendant 12 heures. Le reste des grains aszú a macéré sans foulage au préalable dans un moût activement en fermentation pendant 2 jours. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox.

Elevage

Le vin a été élevé pendant 18 mois en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, en majorité en barriques de plusieurs vins. Nous avons réalisé l'assemblage en avril 2023. Mis en bouteille en août 2023.



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2021

Analyses

Alcool : 11,9 %

Sucre résiduel : 159 g/l

Acidité totale : 9,28 g/l en acide tartrique, soit 6,06 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Il s'appréciera tout simplement servi frais à l'apéritif, avec des canapés pour accompagner pâtés et foie gras. Vous pourrez également le déguster : accompagné d'une multitude de plats comme de la volaille, de la viande blanche en sauce à base de crème, un risotto aux champignons ou aux fruits de mer, mais aussi avec des plats d'Asie de l'Est, légèrement épicés, tels que le poulet thaï au curry vert ; en fin de repas avec des fromages à pâte persillée, jeunes et pas trop salés ; en dessert avec des fruits tout simplement (abricot, poire, salade de fruits), avec un dessert à base de fruits (ex. tarte à l'abricot, cake aux fruits, sorbet à la mandarine). Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou 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). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.

