

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2017

Az évjárat jellemzői

2017-es év gazdag borokat és jó mennyiséget hozott, ami a változékony és szélsőséges időjárási körülményeknek kitett tenyészidőszak után igazán kellemes meglepetést volt. Nagyon hideg január, enyhe tavaszelő, majd ismét lehűlés után a nyári időjárás nagyon változékony volt, a száraz, forró időszakokat, gyakran követték heves záporok. A szőlő a szokásosnál korábban érett, a botritisz a már teljesen érett bogyókon telepedett meg és intenzíven fejlődött, botritisszel vastagon átszótt, krémes összetételű és gyönyörű aromákkal rendelkező szőlőt adva.

Borkóstolás

Világos arany színű. Kifinomult illatú, fehér gyümölcsök, őszibarack, vadvirágok, méz, csonthéjasok aromáival. Szájban gazdag, élénk, de kerek savakkal, némi vaníliás jeggyel, hosszú lecsengéssel. Harmonikus, még nagyon fiatal bor.

Szőfajták

100% Furmint

Borkészítés

A fürtöket lebogyóztuk, majd rövid héjon áztatás után préseltük. A legtöbb tétel rozsdamentes acéltartályban erjedt, a többi másod-, harmadtöltésű hordókban.

Érlelés

A bort 12 hónapon keresztül hagyományos földalatti pincében érleltük, 225 literes másod- és harmadtöltésű tölgyfahordókban. Palackozva 2019 júniusában.

Szüret

Teljesen botritiszesedett fürtöket vagy fűrészeket válogattunk október 2. és 28. között a birtok legjobb termőhelyeiről.

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2017

Analízis

Alkohol: 12,73%

Maradékcukor: 146 g/l

Savtartalom: 7,38 g/l

kiszolgálás

Kiváló aperitif. Tökéletes párosítás libamájhoz. Szintén kitűnő kísérője tejszínes-citromos szószos tengeri fogásoknak, gyümölcscsel készült kacsának és nem túl édes desszerteknek, gyümölcsöknek, sajtoknak.

Palackozás után azonnal fogyasztható. A hordós érlelésnek köszönhetően a következő 10-15 évben komplexebb, gazdagabb lesz.

A teljes élvezetért behűtve kínáljuk, 11-13°C-on. Bontás után két hétig tartható hűtőben.