

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2018

Az évjárat jellemzői

A 2018-as év az általunk tapasztalt legforróbb és legkorábbi érést hozó évjárat volt. A virágzás május 14-én kezdődött, amire Tokajban eddig nem volt példa. A nyár forró volt és száraz, viszont nagyobb hóhullámoktól mentes. A szőlő technológiai érettsége az utóbbi tíz év átlagánál 5 héttel korábban volt. A meleg és a korai érés ellenére a szőlő megőrizte savtartalmát. Kiváló minőségű aszúborok évjárata, hiszen rendkívül koncentrált, alacsony nedvességtartalmú, töppedt bogyókat válogathattunk.

Teljesen botritiszesedett fürtöket vagy fűrészecskéket válogattunk október 12. és november 7. között a birtok legjobb termőhelyeiről.

Borkóstolás

Mély sárga-arany szín. Fűszeres, gyümölcsös illat, vérnarancs, mandarin, méz és szantálfa aromákkal. Ízében gazdag, élénk és strukturált, a lecsengésében némi tanninnal.

(2022 február)

Szőfajták

93% Furmint; 7% Hárslevelű

Borkészítés

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

Érlelés

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

Palackozva 2021 szeptemberében.

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2018

Analízis

Alkohol: 13,1%

Maradécukor: 153 g/l

Összes sav: 7,05 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 élvezetehz behűtve kínáljuk, 11-13°C-on. Bontás után két hétig tartható hűtőben.