



Disznókő 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2019

Az évjárat jellemzői

Hideg tél után a meleg, tavaszi idő korán érkezett, amit hűvös és esős május, forró június és meglehetősen változékony július és augusztus követett. Korai érésű volt az évjárat. Az őszi időjárás kedvezett a szőlő botritiszesedésének: a meleg, csapadékos szeptembert nagyon meleg vénasszonyok nyara követte októberben. Ez bőséges, tökéletesen aszúsodott szőlőt eredményezett.

Teljesen botritiszesedett fürtöket vagy fürtrészeket válogattunk október 9. és 10. között a birtok déli fekvésű termőhelyeiről.

Borkóstolás

Világos arany szín. Illatában friss kajszi, citrusok, méz és egy csipetnyi vanília. Ízében friss, hangsúlyos savakkal, kellemes, fűszeres lecsengéssel.

Szőfajták

100% Furmint

Borkészítés

A fürtöket lebogyóztuk, majd rövid héjon áztatás után préseltük. A tételek 85%-a rozsdamentes acéltartályban erjedt, a többi másod-, harmadtöltésű hordókban.

Érlelés

A bort 24 hónapon keresztül hagyományos földalatti pincében érleltük, 225 literes másod- és harmadtöltésű tölgyfahordókban.

Palackozva 2022 júniusában.



Disznókő 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2019

Analízis

Alkohol: 12,8%

Maradékcukor: 131 g/l

Összes sav: 8 g/l

kiszolgálás

Kiváló aperitif. Tökéletes párosítás libamájhoz. Szintén kitűnő kísérője tejszínes-citromos szószos tengeri fogásoknak, gyümölccsel 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 élvezethez behűtve kínáljuk, 11-13°C-on. Bontás után két hétig tartható hűtőben.