

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2021

### Az évjárat jellemzői

2021-ben a szőlő az átlagosnál jóval később fakadt, kicsit később virágzott és érett. A június-július hónapok száraz melegét viszonylag hűvös augusztus és szeptember követte, aminek hatására erőteljes, friss savakat őriztek meg a szemek. A botritisz viszonylag későn érkezett, de fokozatosan nagyon tiszta, gazdag, szép savakkal rendelkező aszúszemeket eredményezett.

Teljesen botritiszesedett fürtöket vagy fürtrészeket válogattunk a birtok legjobb dűlőiről, október 22. és november 23. között.

### Borkóstolás

Világos arany szín. Illatában friss körte, ananász, méz és egy csipetnyi vanília. Ízében friss, közepesen testes, elegáns, jó savakkal, az utóízben „botritiszes keserű” lecsengéssel.

(2023 október)

### Szőfajták

100% Furmint

### Borkészítés

A tételek felét lebogyóztuk, majd rövid héjon áztatás után-, a maradék mennyiséget bogyózás nélkül préseltük. A tételek 90%-a rozsdamentes acéltartályban erjedt, a többi másod-, harmadtöltésű hordókban.

### Érlelés

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

Palackozva 2023 szeptemberében.

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2021

### Analízis

Alkohol: 12,4%

Maradécukor: 141 g/l

Összes sav: 7,6 g/l

pH: 3,25

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