

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013

### Az évjárat jellemzői

Hosszú tél, késői rügyfakadás és virágzás, forró nyár és hűvösebb, esős szeptember jellemzi. A szőlő is csak később kezdett érni, és a botritisz megjelenésére is sokáig kellett várnunk. Aztán következett az aszúvarázslat: szeptember 23. és november 11. között több helyen négyszeri válogatással rekordmennyiségű és kiváló minőségű aszúszemet szedtünk. Aromás, illatos, botritisszel gazdagon átszótt aszúszemeket, melyeket jellemzően frissen erjesztett újborban áztattunk.

### Szőfajták

Aszúszemek: 75 % Furmint, 15 % Zéta, 10% Hárslevelű  
Alap bor és must: 50 % Furmint, 50 % Hárslevelű

### Borkészítés

A legkoncentráltabb/leginkább töppedt aszúszemeket, ami a teljes mennyiségnek nagyjából a negyedét jelentette, erjedő mustba kevertük, a többi aszút - intenzíven botritizálódott szemeket - az erjedés utolsó fázisában levő borba áztattuk. Áztatást és lassú préselést követően a bor rozsdamentes acélkádakban erjedt, illetve kis részben tölgyfahordóban.

### Érlelés

A bor 20 hónapig érlelődött 225 literes tölgyfahordókban, tradicionális tokaji földalatti pincékben. 2016 júniusában palackoztuk.

### Szüret

Az aszúszemeket szeptember 23 és November 11 között válogattuk, 3 fázisban furmintot, 2 fázisban hárslevelű illetve zéta tőkéről. Az alapmustnak és az alapbornak szánt szőlőt október végén szedtük.

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013

### Analízis

Alkohol: 12 %  
Maradék cukor: 156 g/l  
Sav: 7,6 g/l

Arany szín. Intenzív virágos illat barackos, szilvás, nektarinos jegyekkel. Gazdag szerkezet, kellemesen kerek savakkal és citrusos aromákkal.