

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó Tokaji Aszú 5 Puttonyos 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

(2020 szeptember)

Világos arany szín. Illatában gyümölcsös, csonthéjas gyümölcsöket, sárgabarackot, fehér barackot, keleti fűszereket tartalmaz. A szájból gazdag, kiegyensúlyozott, ízletes, érett jegyekkel. Friss, de kerek savassága hosszú fűszeres lecsengést eredményez, elegáns keserőséggel.

### Szőfajták

Aszúszemek: 80% Furmint, 20% Zéta

Alapbor: 80% Furmint, 20% Hárslevelű

### Borkészítés

Minden tétel aszúszemet külön kezeltünk. Az aszúszemek körülbelül felét zúzás nélkül mustban áztattuk 2 napig. A többi aszúszemet finoman összezúztuk majd friss borban áztattuk 12 órán keresztül. Hosszú préselés után az erjedés rozsdamentes acél tartályokban zajlott december elejéig.

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017

### Érlelés

A bort 2 évig érleltük 225 literes, többnyire több évjáráthoz használt tölgyfahordóban. A házastást 2019 márciusában végeztük el. 2020 márciusában palackoztuk.

### Szüret

Az aszúszemeket szeptember 19 és október 28 között válogattuk, 3 fázisban. A szemenként válogatott aszúszemeket feldolgozásukig rozsdamentes acélkádakban tároltuk.

### Analízis

Alkohol : 12,3%

Maradék cukor: 160,2 g/l

Összes sav: 7,6 g/l

### kiszolgálás

Az élénk savak és a cukor egyensúlyaként, a Disznókó Tokaji 5 puttonyos aszú fogyasztható önmagában, desszertek helyett, étkezések végén vagy jól behűtve, frissítő aperitifként, de nagyszerű párosítás falatkákkal, pástétomokkal, libamájjal. Szintén kiváló különböző fogásokkal, szárnyasokkal, tejszínes fehér hússal, gombával vagy tengeri gyümölcsös rizottóval. Párosítható kelet-ázsiai, enyhén fűszeres ételekkel, mint thai csirkés zöld curry. Fiatalon ajánljuk nem túl sós kéksajttal, gyümölcsökkel (kajsziarack, körték vagy gyümölcssaláták) vagy gyümölcs alapú desszertekkel (baracklepény, gyümölcstorta, mandarin sorbet).

Már fogyasztható, de rendkívül hosszú érési potenciállal rendelkezik (több mint 20 év). Ahhoz, hogy a legszebb árnyalatait is ízelhessük, hidegen (11-13°C) szolgáljuk fel. Felbontás után, hűtőben tárolva legalább egy hétig megőrzi frissességét.