DISZNÓKŐ
TOKAJ

Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos
2019

Az évjárat jellemzői

Hideg tél után a meleg, tavaszias 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.
Az aszúszemeket szeptember 23 és október 29 között válogattuk, 2 fázisban. Az aszúszemek rendkívül gazdagok, nagyon koncentráltak, botrítisszel intenzíven átszőttek voltak, A szemenként válogatott aszúszemeket az október végi feldolgozásukig rozsdamentes acélkádakban tároltuk.

Borkóstolás

Világos arany szín. Illatában érett sárgabarack, őszibarack, mangó, akácméz. Szájban nagyon gazdag, mindemellett friss, nagyszerű szerkezettel.

Szőfajták

Aszúszemek: 100% Furmint
Alapbor: 50% Furmint, 50% Hárslevelű

Borkészítés

Minden tétel aszúszemet külön kezeltünk. Az aszúszemek körülbelül kétharmadát kíméletes zúzás után az erjedés végén lévő friss borban 12 óráig áztattuk. A többi aszúszemet zúzás nélkül erjedő mustban 2 napig áztattuk. Hosszú préselés után az erjedés rozsdamentes acéltartályokban, részben pedig kis tölgyfahordókban zajlott december elejéig.

Érlelés

A bort 2 évig érleltük 225 literes, többnyire több évjárathoz használt tölgyfahordóban. A házasítást 2022 februárjában végeztük el. 2022 júliusában palackoztuk.

DISZNÓKŐ
TOKAJ

Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos
2019

Analízis

Alkohol : 12.3%
Maradék cukor: 168 g/l
Összes sav: 6.95 g/l
pH: 3.4

kiszolgálás

Az élénk savak és a cukor egyensúlyaként, a Disznókő 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 húsokkal, gombával vagy tengeri gyümölcsös rizottóval. Párosítható kelet-ázsiai, enyhén fűszeres ételekkel, mint thai csirkés zöld curry. Fiatalon ajánljuk nem túl sós kéksajttal, gyümölcsökkel (kajszibarack, 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 ízlelhessük, hidegen (11-13°C) szolgáljuk fel. Felbontás után, hűtőben tárolva legalább egy hétig megőrzi frissességét.