



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1993

Borkóstolás

Gyönyörű mélyarany, narancsos, ámbra szín. Már az érettebb aszúborokra jellemző jegyeket is felfedezzük a bor illatában, ugyanakkor mégis a frissesség uralkodik benne. Aromái az aszalt gyümölcsöket, sárgabarackot, fügét, datolyát idézik, fűszeres, kenyérhéjas jegyek kíséretében. Szájban tökéletes harmóniát mutat: lendületes, friss savak, hosszúság és visszatérő gazdag, fűszeres utóíz jellemzi. Szinte megfeledekszünk az édességről, a cukor a savakkal és az alkohollal finoman egybeolvadva kivételes egyensúlyt mutat. Elegáns, gazdag, kifinomult bor.

Szőfajták

Furmint 60%, Hárslevelű 30%, Zéta 10%

Borkészítés

Az aszúszemeket feltárás nélkül, erjedő musttal elegyítettük és ázni hagytuk kb. 60 órán keresztül. Az aszútészta kipréselését követően tartályban erjesztettük a bort, a kiejedés után hordóba fejtettük, ahol pincében 3 éven keresztül érleltük. Palackozás 1998 júliusában.

Analízis

Alkohol: 12 %

Maradék cukor: 155 g/l

Összes sav: 10,5 g/l

kiszolgálás

Ez a bor önállóan, magában kóstolgatva nyújtja a legteljesebb élményt, folyamatosan változva, újabb arcát mutatva, ahogyan a pohárban levegőzik és felmelegedik. De ajánljuk (kék) sajtokhoz, liba-és kacsamájhoz, keleti fűszerekkel ízesített ételekhez, desszertekhez is, sőt egy jó szivar ideális kísérője is lehet. Ideális fogyasztási hőmérséklet 13 °C.