



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

Az évjárat jellemzői

2015 minden idők egyik legforróbb és legszárazabb tenyészidőszaka volt Tokaj-Hegyalján. A szüret kezdetén a forróság hatására friss és gyümölcs-hangsúlyos száraz borokat és csodálatosan gazdag, telt és ízes aszúszemeket kaptunk; az idő esősebbre fordulásával az intenzív botritiszesedés rengeteg, tökéletesen kiegyensúlyozott késői szüretelésű és szamorodni bort, lágyabb, de aromás aszúszemeket eredményezett.

Borkóstolás

(2019 július)

Ragyogó arany szín. Intenzív és nagyon aromás illat mézzel, gyümölcstortával, körtével, vaníliával, sós karamellel. Gazdag és fényűző, kerek savakkal, rendkívüli aromákkal, frissességgel. Szájban némi tannin érezhető, sós lecsengéssel.

Szőfajták

Aszú szemek: 100% Furmint

Alapmust: 70% Furmint, 30% Hárslevelű

Borkészítés

Az első generációs aszúszemeket aktívan erjedő mustba helyeztük, héjon áztatva 60 órán át, rendszeres átpumpálással. A későbbi generációk aszú bogyóit óvatosan megzúztuk, majd 12 órán át friss borban héjon tartottuk. Hosszas préselés után az erjedés rozsdamentes acéltartályokban, részben tölgyfahordókban zajlott december közepéig.

Érlelés

A bort 2 évig érleltük 225 literes tölgyfahordókban, melyeknek 30%-a új hordó volt. 2018 júliusában palackoztuk.



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

Szüret

A 6 puttonyos aszú szőlőjének 70% -át az aszú bogyók 1. generációjából válogattuk, szeptember 18. és október 14. között. Ezek finoman botrytizálódott bogyók voltak, nagyon ízgazdag, töppedt szemek.. 30% -át a betakarítás második felében szedtük, október közepétől november 12-ig. Ez már az aszú bogyók második vagy harmadik generációja volt, intenzíven botrytizált, lédúsabb és könnyebb szerkezettel. Az egyedileg szedett aszú bogyókat rozsdamentes acél edényekbe tároltuk az alapborok elkészültéig..

Analízis

Alkohol: 11 %

Maradék cukor: 180 g/l

Összes sav: 7.14 g/l



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

kiszolgálás

Sokkal több, mint egy egyszerű desszertbor. Fogyasztható önmagában, de meglepően sokféle étellel is. Nagyszerűen passzol krémes szószokkal (kifejezetten mandulaszósszal) készített fehérhúsokhoz illetve narancssal- vagy áfonyaszósszal kínált szárnyasokhoz. Szintén kitűnő halhoz, például pirospaprikában pácolt füstölt lazachoz és tengergyümölcsseihez. Kitűnő párosítás sós, érlelt vagy kéksajtokkal (pl Roquefort). Könnyen párosítható gyümölcsökkel (mint kajsziparack, körték, gyümölcssaláták) vagy gyümölcs alapú desszertekkel (pl kajsziparackos lepény). Akár önmagában egy fenséges desszert, de egy minőségi szivar is méltó kísérője lehet.

A 2015-ös Disznókő Tokaji Aszú kimondottan jó falatkákhoz, libamájhoz, rizottóhoz, ázsiai jellegű ételekhez, fiatalabb sajtokhoz, és enyhén sós kéksajtokhoz.

Legjobban jól behűtve élvezhető (11- 13°C). Felbontás után hűtőben tartva legalább egy hétig megőrzi frissességét. Már fogyasztható, de a Disznókő Tokaji 6 puttonyos Aszút 30 évig vagy még tovább érlelhetjük.