

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2016

Az évjárat jellemzői

Friss savú, lendületes borokat adó évjárat. A vegetációs időszak csapadékos időjárása ellenére a szőlő szépen fejlődött a kellően magas hőmérsékletnek köszönhetően. A nyár végi esőzések következtében hamar megjelent a botrytis, de az érés viszonylag késői volt. A 2016-os évjárat kiváló édes borokat, ugyanakkor üde savkarakterű, nagyon jó száraz borokat adó évjárat.

Borkóstolás

Világos arany köntös. Illatában friss sárgabarack, csonthéjas gyümölcsök, zöldfűszerek, szantálfa és méz. Íze intenzív és gazdag, nagy savasságú, jó szerkezetű. A lecsengése hosszú és fűszeres, nem túl édes. (2020 július)

Szófajták

Aszú szemek: 100 % Furmint
Alap must: 100% Furmint

Borkészítés

A különböző eredetű és minőségű aszúszemek külön lettek feldolgozva. Az aszúszemeket aktívan erjedő mustban áztattuk 60 órán keresztül, rendszeres körfejtéssel segítve a feltárást. Hosszú préselés után az erjedés részben rozsdamentes acéltartályban, részben tölgyfahordóban zajlott november végéig.

Érlelés

A bort 2 évig 225 literes tölgyfahordóban érleltük, 17%-ban új magyar tölgyfahordóban. 2019 januárjában történt a házassítás, júniusban palackoztuk.

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2016

Szüret

Az aszúszemeket szeptember 12. és október 24. között válogattuk. A nyugati fekvésű Dorgó dűlőben 3 alkalommal, a déli fekvésű dűlőkön -köztük a Kapiban-két menetben történt az aszúszemek szedése. Az első szedés szeptember 23-án ért véget, mely során jó botritisz jelenléttel és nagyon magas savval rendelkező aszúszemeket válogattunk. A későbbi szedések intenzíven botritizált, ugyanakkor tökéletesen szárított szemeket eredményezett, tiszta gyümölcsös ízzel, még mindig nagyon jó savassággal, de érettebb karakterrel. A szemenként válogatott aszúszemeket feldolgozásukig rozsdamentes acélkádakban tároltuk.

Analízis

Alkohol: 12,5%

Maradék cukor: 177 g/l

Összes sav: 10,67 g/l

kiszolgálás

Sokkal több, mint egy egyszerű desszertbor. Önmagában, de meglepően sokféle étellel is fogyasztható. Nagyszerűen passzol krémes szószokkal (kifejezetten mandulaszósszal) készített fehérhúsokhoz, illetve narancsal- vagy áfonyaszósszal kínált szárnyasokhoz. Szintén kitűnő halhoz, például piros paprikában pácolt füstölt lazachoz és tengergyümölcsseihez, libamájhoz, rizottóhoz, ázsiai jellegű ételekhez. Kitűnő párosítás sós, érlelt vagy kéksajtokkal (pl. Roquefort). Könnyen párosítható gyümölcsökkel (mint kajszibarack, körték, gyümölcssaláták) vagy gyümölcs alapú desszertekkel (pl. kajszibarackos lepény). Jó választás desszertek helyett vagy egy minőségi szivar után kortyolni.

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.