



Disznókő Tokaji Aszú 6 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 átszőtt, krémes összetételű és gyönyörű aromákkal rendelkező szőlőt adva.

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

Borkóstolás

Világos arany szín zöldes árnyalattal. Illatában csonthéjas gyümölcs aromák, fehér gyümölcsök, dinnye, egy kevés fűszeres vanília és szegfűszeg. Szájban gazdag, kifinomult és tiszta, friss és kerek savakkal. Közepes súlyú, kiegyensúlyozott édesség, hosszú fűszeres lecsengés elegáns keserűséggel.
(2022 szeptember)

Szőfajták

Aszúszemek: 100 % Furmint

Alapmust: 100 % Furmint



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2017

Borkészítés

A különböző eredetű és minőségű aszúszemeket külön kezeltük. Az aszúszemek legnagyobb részét zúzás nélkül, aktívan erjedő mustban áztattuk 2 napon keresztül. Az aszúszemek kisebb részét kíméletesen összezúztuk, és az erjedés végén lévő friss borban héjon áztattuk 12 órán keresztül. A lassú préselés után az erjesztés rozsdamentes acéltartályban ill. részben tölgyfahordókban történt, december elejéig.

Érlelés

A bort 2 évig, 225 literes tölgyfahordókban érleltük, melyeknek 10%-a új-, 90%-a többször használt hordó volt. 2019 márciusában házasítottuk. 2020 márciusában palackoztuk.



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2017

Analízis

Alkohol: 12.5%

Maradék cukor: 164 g/l

Összes sav: 7.3 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 narancssal- 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 kajszi, barack, körték, gyümölcssaláták) vagy gyümölcs alapú desszertekkel (pl. kajszi, barackos 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.