



Disznókő Tokaji Aszú V.P.T.S. 2017

A Disznókő Tokaji Aszú V. P. T. S. a legkoncentráltabb aszúnk, a Disznókő aszúborok "szummája".

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 átszótt, 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

Aranyszínű. Tiszta, mégis intenzív illatú, sárgabarack, őszibarack, mangó, vanília. Szájban friss, sima, krémes állagú, nagyon gazdag, mégis kiegyensúlyozott bor, a lecsengésében elegáns botritiszes keserűséggel.
(2022 április)

Szőfajták

Aszúszemek: 100 % Furmint

Alapmust: 100 % Furmint



Disznókő Tokaji Aszú V.P.T.S. 2017

Borkészítés

A feltárás előtt az egyesével szedett aszúszemeket rozsdamentes acéltartályokban tároltuk, ezekből külön-külön gyűjtöttük össze az eszenciát, a tételeket demizsonokban tároltuk, érleltük. Az aszúszemek felét feltárás nélkül, erjedő mustban két napig áztattuk. A többi aszúszemet finoman tártuk fel, majd az erjedés végén lévő friss borban 12 órán keresztül áztattuk. A lassú préselés után az erjesztés rozsdamentes acéltartályban és kis tölgyfahordókban december elejéig tartott.

Érlelés

Az eszenciát üvegdemizsonokban, az aszúbort 225 literes tölgyfahordókban 18 hónapon keresztül érleltük, a hordók 25%-a új, magyar tölgyfahordó volt. A házasítást egyharmad mennyiségű eszenciával és friss aszúborral végeztük, az érlelés további 12 hónapig folytatódott kis tölgyfahordókban. 2020 szeptemberében palackoztuk. 1692 palack készült.

Analízis

Alkohol: 9.5%
Maradék cukor: 277 g/l
Összes sav: 7.1 g/l
pH: 3.46

kiszolgálás

Egy pohár aszú V. P. T. S. remek alkalom arra, hogy sodródjunk az érzésekkel. Kiváló ízesítője egy kéksajtnak, de kísérletezhetünk csokoládéval is. Kitűnő desszert helyett, egy nagyszerű étkezés lezárásaként vagy szivarral. Kikapcsolódáshoz tökéletes választás. A legjobban jól behűtve élvezhető (11-13°C). Felbontás után 2 hétig tarthatjuk hűtőben. Már fogyasztható, de rendkívül hosszú érési potenciállal rendelkezik, legalább 30 évig érlelhetjük. Igazi gyűjtőknek való bor.