



## Disznókő Tokaji Dry Furmint 2020

### Az évjárat jellemzői

2019 nagyon esős vége után 2020 enyhe és száraz téllal kezdődött, majd május végéig nagyon száraz és meglehetősen hűvös volt az idő. A nyár esős és hűvösebb volt az átlagnál, a szőlő valamivel később érett, mint az előző években. A szüret alatt az időjárás is párás volt, nagyon szelektíven kellett szüretelni, de ez lehetővé tette számunkra, hogy friss, gyümölcsös száraz borokat készítsünk. A hozamok, akárcsak Európában, nagyon alacsonyak voltak.

### Szőfajták

100% Furmint

### Borkészítés

A fürtöket bogyózás nélkül préseltük, egy éjszakai ülepítés után acéltartályban erjesztettük 16 és 18°C közötti hőmérsékleten. A tételek körülbelül felében végeztünk almasavbontást.

### Érlelés

A bort rozsdamentes acéltartályokban 4 hónapon keresztül finomseprőn érleltük. 2021 márciusában 750 ml-es tokaji palackokba töltöttük, üveg dugóval lezárva.

### Szüret

A Disznókői ültetvényei közül három parcellát - melyet kifejezetten erre a száraz borra szántunk - külön-külön szüreteltünk és vinifikáltunk. A teljesen érett, egészséges fürtök kézi szüretelése szeptember 16-án kezdődött (nyugati lejtők), majd a déli oldallal folytatódott a hó 23. és 25. napján. A szőlők szedése és szállítása kisméretű, 20 kg-os ládák használatával történt.





## Disznókő Tokaji Dry Furmint 2020

### Analízis

Alkohol: 13%

Maradék cukor: 2 g/l

Sav: 5,9 g/l

### kiszolgálás

A Disznókő Tokaji Dry Furmint egy könnyen fogyasztható bor, minden alkalomra tökéletes: szomjoltásra egy forró nyári napon, kísérő könnyű fogásokhoz, nagyszerű egy grillezős baráti estéhez. Kiváló aperitif, nagyszerű kísérő akár könnyű szósszal készített halas fogások (pl. hering), a tenger gyümölcseihez (kifejezetten osztrigához vagy kaviárhoz), de remekül párosítható szárnyasokhoz, vadmadarakhoz és salátákhoz is.

A Disznókő Tokaji Dry Furmintot legjobb hidegen (10°C) felszolgálni. Felbontás után érdemes azonnal elfogyasztani. Ígyuk fiatalon, hogy frissessége és ásványossága a legjobban érvényesüljön.