



Disznókő Tokaji Dry Furmint 2021

Az évjárat jellemzői

2021-ben a szőlő az átlagosnál jóval később fakadt, kicsit később virágzott és érett. A június-július hónapok száraz melegét viszonylag hűvös augusztus és szeptember követte, aminek hatására erőteljes, friss savakat őriztek meg a szemek. A száraz borok egyenesek, bár savaik meglepően magasak, mégis érettek, teltek.

Borkóstolás

Világos szalma színű, zöld árnyalattal. Illatában citrusok, friss csonthéjas gyümölcsök, körte aromáira emlékeztető jegyekkel. Szájban az élénk friss savakat teltség ellensúlyozza, hosszú lecsengéssel.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2022. március

Borkészítés

Az egyes területek termését külön, bogyózás nélkül egész fűrtösen préseltük és tartályban erjesztettük. Az erjedés általában lassú volt, jóval hosszabban tartott a szokásosnál. A magas savtartalom ellenére almasavbontást nem végeztünk.

Érlelés

A külön készített furmint tételeket decemberben házasítottuk össze és a teljes tételt nagy tartályban, finom seprőn érleltük február közepéig.

Palackozás 2022. márciusában 750 ml-es „száraz tokaji” palackban üveg dugó zárással.



Disznókő Tokaji Dry Furmint 2021

Üzemi hőmérséklet

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

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.