



Disznókő Tokaji Dry Furmint 2022

Az évjárat jellemzői

2022 az eddigi legszárazabb és az egyik legmelegebb évjáratunk, ahol fiatalabb ültetvényeink egy része szenvedett az aszályos nyárban. Ennek ellenére a kiváló termőhelyeinknek és gondos válogatásnak köszönhetően egy korai, szeptember eleji szüret eredményeképpen friss és szép egyensúlyú, üde száraz fehérborokat tudtunk készíteni, a tőlünk megszokott stílusban és minőségben.

Borkóstolás

Világos szalmasárga szín, zöldes árnyalattal. Nagyon üde, gyümölcsös illat mandulával, fehér húsú őszibarackkal, csonthéjasokkal, körtével. Szájban nagyon friss, hangsúlyos savakkal, jó egyensúlyú, kellemes textúrával. Az utóíz enyhén édes, ásványos.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2023. március

Borkészítés

Az egyes területek termését külön, bogyózás nélkül, egész fürtösen préseltük, egy éjszakán át héjon áztattuk, majd acéltartályban erjesztettük,

16-18°C hőmérsékleten. Almasavbontás nem történt.

Érlelés

A külön készített furmint tételeket decemberben házasítottuk. A teljes tételt nagy tartályban, finom seprőn 3 hónapig érleltük.

2023. márciusában palackoztuk - 750 ml-es tokaji palack, üveg dugóval.



Disznókő Tokaji Dry Furmint 2022

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.