



Disznókó Tokaji Dry Inspiration 2019

Az évjárat jellemzői

Hideg tél után a meleg, tavaszias idő korán érkezett, amit hűvös és esős május, forró június és meglehetősen változékony július és augusztus követett. Korai érésű volt az évjárat, a száraz boroknak szánt szőlőt jóval az átlagos időpont előtt szüreteltük.

Borkóstolás

(2020. november)

Halványsárga szín. Illatában fehér gyümölcsök, barack, érett nyári alma némi finom tölgyes felhanggal. Ízében harmonikus, nagyon friss savakkal, strukturált, szép textúrájú test. Lecsengésében tiszta, felsejlő sós utóízzel

Szőfajták

75 % Furmint, 25 % Hárslevelű

Borkészítés

A furmint szőlőt egész fürtösen, bogyózás nélkül préseltük. A Hárslevelű szőlő nagy részét lebogyóztuk és préselés előtt néhány óráig héjon áztattuk. Minden tétel eltérő borászati eljárással lett készítve, különböző fajélesztőkkel illetve spontán erjesztéssel kísérletezve. Az erjesztés 2-5 éves, 225-500 literes hordókban történt. Néhány hordóban spontán módon almasavbontás is lezajlott.

Érlelés

Az erjesztéshez használt tölgyfahordókban érleltük a durva seprőről lefejtett borokat 6 hónapig, majd 2019 december végén házasítottuk össze a különböző tételeket és 2020 augusztusában palackoztuk.

Szüret

Szeptember 16 és 19. között, parcellánként, aprólékos, kézi válogatással szüreteltük a tökéletesen érett, egészséges fürtöket 20 kg-os kis ládába.

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2019

Analízis

Alkohol: 13,5 %
Maradék cukor: 3 g/l
Összes sav: 6,5 g/l

kiszolgálás

Aperitif-ként, tenger gyümölcseihez vagy szárnyasokkal; vadhússal, sertés vagy borjúételek mellé. A legjobb hidegen (10°C) felszolgálni. Felbontás után pár napig élvezhető. Azonnali fogyasztásra is ajánljuk. de a 2-3 év palackos érlelést meghálálja.