



Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2020

Az évjárat jellemzői

A rendkívül esős 2019-es év vége után 2020 enyhe és száraz téllal indult, majd május végéig nagyon száraz és hűvös volt az idő. A nyár csapadékos és az átlagosnál hűvösebb volt, a szőlő valamivel később érett, mint az előző években. Szüret közben is párás volt az idő, sokat válogattuk a szőlőfürtöket, így friss, savas, gyümölcsös száraz borokat tudtunk készíteni.

Borkóstolás

Világos szalmasárga szín. Illatában virágos, fehér gyümölcsök, körte és némi finom, tölgyes felhanggal. Ízében harmonikus, jó egyensúlyú, kerek savakkal, strukturált, kellemes textúrájú, a lecsengésében némi sóssággal.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2022. március

Borkészítés

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

Érlelés

A különböző tételeket 2021 decemberében házasítottuk, majd 3 hónapig használt tölgyfahordókban érleltük, az érlelés acéltartályban folytatódott. 2022 februárjában palackoztuk.



Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2020

Üzemi hőmérséklet

A legjobb hidegen (10°C) felszolgálni. Felbontás után pár napig élvezhető. Azonnali fogyasztásra is ajánljuk, de a 2-3 év palackos érlelést meghálálja.

kiszolgálás

Aperitif-ként, tenger gyümölcseihez vagy szárnyasokkal; vadhússal, sertés vagy borjúételek mellé.