



Disznókő Tokaji Eszencia 2007

"Van a 2007-es borokban valami átlátszó, szinte kristályos jelleg. Az ahogy minden tökéletesen összejött, mint a vitorlázó repülő a tiszta, kék égen. Kifinomult, elegáns gyümölcsös évjárat."

László Mészáros

Az évjárat jellemzői

Egyedülálló, előzmény nélküli évjárat: igen forró és száraz, de a szüreti időszakban sok esővel. A túlérlett és botritisszel fedett fürtökön jelentős mennyiségű botritisz telepedett meg. Korai rügyfakadás, virágzás és érés, a szüret ideje alatt esővel, ami rengeteg botritiszt hozott, és ami így meg tudott telepedni a tökéletesen érett szőlőn. Ez csodálatosan krémes aszúszemeket eredményezett. A borok komplexek és elegánsak, kellemes struktúrával és buja ízekkel.

Borkóstolás

Sötét arany szín, kifinomultság és elegancia az orrban: karamell, zöld tea, gyógynövényes aromák, vadvirágméz, kandírozott gyümölcsök. A korty kiemelkedően gazdag, karamelles, mézes ízjegyekkel, és megdöbbenően krémes. Nagyon tiszta, az utóíz gyógynövényből készült teára, cukorkára, finoman érlelt konyakra és tejeskávára emlékeztet.

Szőfajták

Furmint 100%



Disznókő Tokaji Eszencia 2007

Borkészítés

Minden szüreti nap végén az egyesével szedett aszúszemeket rozsdamentes acéltartályban gyűjtöttük össze és azokat október végéig így tároltuk. Az eszencia az aszúszemek saját súlya által kipréselt, szabadon kicsepegett leve. Az aszúszemek tökéletes koncentrálttsága mellett arányaiban is több eszenciánk volt mint általában lenni szokott, mely az aszúszemek könnyed, bititiszes karakterének köszönhető. Ezt a hihetetlenül gazdag nektárt ezt követően 50 literes demizsonokba töltöttük.

Érlelés

Az eszencia egyenkénti tételeit hozzáadott élesztő vagy kén nélkül, demizsonokban tároltuk a pincénkben. Csak mikro-erjedés ment végbe a nektár legfelső rétegében (mely 1% alkoholtartalmat eredményezett) és az érlelés cask még tovább finomította az eredetileg is nagyon intenzív, gyümölcsös aromáit. az érlelés 2011 januárjáig tartott, amikor a különböző tételeket egy tartályban házасítottuk. Csak a legjobb furmint tételeket választottuk ki a 2007-es eszencia megalkotásakor. 2011 áprilisában palackoztuk összesen 920 palackkal.

Szüret

Az első aszú szelekció szeptember 4-én kezdődött a furmint szemeken, és szeptember 24-ig tartott. Különös hogy az első zéta aszúszem szelekció cask ezután jött. Rengeteg gyönyörű aszúszemünk volt, intenzív botritisszel ami az aszúszemek húsát könnyed, krémes pasztává alakította át. 3 fázisban válogattuk a furmint aszúszemeket, a második szeptember 26 és október 10 között történt, az utolsó pedig október 13 és 18 között. Az aszúszüret a hárslevelű aszúszemekkel végződött október 21-én. A zéta és a hárslevelű szőlőfajták mind mennyiségben mind minőségben jelentősek voltak.



Disznókő Tokaji Eszencia 2007

Analízis

Alkohol: 1 %
Maradék cukor: 681 g/l
Sav: 10.7 g/l

kiszolgálás

Az eszencia egyedülállóan gazdag és koncentrált, az évjárat lenyomata, melyben tökéletesen érzékelhető az aszúszemek karaktere. Egy korty belőle olyan, mint egy utazás ismeretlen tájakra. 15 fokon javasolt fogyasztásra. Magas cukortartalmának köszönhetően felbontás után is évekig eltartható hűtőben.

