DISZNÓKŐ
TOKAJ

Disznókő Tokaji Late Harvest
2018

Az évjárat jellemzői

A 2018-as év az általunk tapasztalt legforróbb és legkorábbi érést hozó évjárat volt. A virágzás május 14-én kezdődött, amire Tokajban eddig nem volt példa. A nyár forró volt és száraz, viszont nagyobb hőhullámoktól mentes. A szőlő technológiai érettsége az utóbbi tíz év átlagánál 5 héttel korábban volt. A meleg és a korai érés ellenére a szőlő megőrizte savtartalmát: a száraz fehérborainkat frissesség és jó savgerinc jellemzik.

Borkóstolás

Mély aranysárga szín. Intenzív illat a körte, mandarin és csonthéjas gyümölcsök (pl. nektarin) aromáival. Szájban gazdag méz- és gyümölcsízek jelentkeznek. Telt, strukturált korty némi tanninnal. Nagyon élvezetes bor.

Szőfajták

85% Furmint, 10% Hárslevelű, 5% Zéta

Borkészítés

Az egész fürtök egy részét bogyózás nélkül préseltük, míg a legkoncentráltabb fürtöket bogyóztuk, majd préselés előtt rövid ideig áztattuk. Acéltartályban erjesztettük.

Érlelés

A bort 12 hónapon keresztül érleltük 2-3 boros, 225 literes tölgyfahordókban, tradicionális Tokaji pincében. 2020 szeptemberében palackoztuk.

Szüret

A finoman botritizált fürtöket és fürtrészeket , sokszor töppedt szőlőt október 10. és november 6. között válogattuk ki.

DISZNÓKŐ
TOKAJ

Disznókő Tokaji Late Harvest
2018

Analízis
Alkohol:12.84%
Maradék cukor:138 g/l
Sav: 6.14 g/l

Tökéletes aperitif önmagában vagy falatkákkal, jól behűtve egy nyári estén a teraszon üldögélve. Nagyszerűen párosítható olyan csemegékhez, mint sonkák, olívabogyó, szárított paradicsom, pástétomok. Főételek közül tenger gyümölcseihez, halakhoz, csirkékhez és enyhén fűszerezett ételekhez, kecskesajthoz és gyümölcs alapú desszertekhez passzol leginkább.
Igyuk fiatalon, a palackozást követő 5 éven belül.
A Tokaji Késői Szüret legjobban jól behűtve (11- 13°C) élvezhető. Felbontás után hűtőben tartva 2 héten belül fogyasszuk el.