



Disznókő Tokaji Late Harvest 2019

Az évjárat jellemzői

Hideg tél után a meleg, tavaszi idő korán érkezett, amit hűvös és esős május, forró június és meglehetősen változékony július és augusztus követett. Korai érésű volt az évjárat. Az őszi időjárás kedvezett a szőlő botritiszesedésének: a meleg, csapadékos szeptembert nagyon meleg vénasszonyok nyara követte októberben. Ez bőséges, tökéletesen aszúsodott szőlőt eredményezett.

A gazdagon botritizált fürtöket és fütrészeket október 21. és november 13. között válogattuk.

Borkóstolás

Mély aranyárga szín. Intenzív, gyümölcsös illat, kajszi, nektarin és citrusos aromákkal. Szájban gazdag, roppanós savak és friss gyümölcsíz. Nyúlánk, vertikális szerkezetű, mégis kitölti a szájat, íze hosszan megmarad. (2022 április)

Szőfajták

91% Furmint, 9% Hárslevelű

Borkészítés

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

Érlelés

A bort 6 hónapon keresztül érleltük 4-6 éves, 225 literes tölgyfahordókban, hagyományos Tokaji pincében. 2020 májusában házasítottuk, az érlelés acéltartályban folytatódott. 2022 áprilisában palackoztuk.



Disznókő Tokaji Late Harvest 2019

Analízis

Alkohol: 13,5%

Maradék cukor: 130 g/l

Összes sav: 6,7 g/l

kiszolgálás

Tökéletes aperitif önmagában vagy falatkákkal, jól behűtve egy nyári estén a teraszon üldögélve. Nagyszerűen párosítható olyan csemegékhez, mint sonkák, olívbogyó, szárított paradicsom, pástétomok. Főételek közül tenger gyümölcseihez, halakhoz, csirkékhez és enyhén fűszerezett étekhez, 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.