

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 2017

Az évjárat jellemzői

2017-es év gazdag borokat és jó mennyiséget hozott, ami a változékony és szélsőséges időjárási körülményeknek kitett tenyészidőszak után igazán kellemes meglepetést volt. Nagyon hideg január, enyhe tavaszelő, majd ismét lehűlés után a nyári időjárás nagyon változékony volt, a száraz, forró időszakokat, gyakran követték heves záporok. A szőlő a szokásosnál korábban érett, a botritisz a már teljesen érett bogyókon telepedett meg és intenzíven fejlődött, botritisszel vastagon átszótt, krémes összetételű és gyönyörű aromákkal rendelkező szőlőt adva.

Borkóstolás

Halvány aransárga szín. Nagyon intenzív virágos illat, friss, de komplex aromák citrusos jegyekkel, nektarinnal. A korty gazdag, de könnyed és friss kandírozott citromos, fűszeres ízekkel, mandarinnal. Közepesen édes, friss savakkal egyensúlyozva. Nagyon kellemes és harmonikus bor.

Szőfajták

100 % Sárgamuskotály

Borkészítés

A bogyónként válogatott szemeket erjedő mustba tettük, áztattuk, majd préseltük. Az így kinyert igen gazdag levet fokozatosan az október 3-i szüretből származó musthoz adagoltuk annak erjedése közben. Az erjedés kicsi, rozsdamentes acéltartályokban történt.

Érlelés

A bort egy évig rozsdamentes acéltartályokban érleltük 2019 márciusában palackoztuk.

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 2017

Szüret

- 1) Nagyon aprólékosan, szemenként szüreteltük a gazdag, botritiszesedett szőlőt szeptember 20 és 30 között.
- 2) A botritisszel intenzíven belepett fürtöket és fűtrészeket október 3-án válogattuk ki.

Analízis

Alkohol: 12 %

Maradék cukor: 106 g/l

Sav: 8,38 g/l

kiszolgálás

Tökéletes aperitif önmagában vagy falatkákkal, jól behűtve egy nyári estén a teraszon üdögélve. 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.