



Disznókő Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 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. Kiváló minőségű aszúborok évjárata, hiszen rendkívül koncentrált, alacsony nedvességtartalmú, töppedt bogyókat válogathattunk.

Borkóstolás

Arany szín. Nagyon intenzív illat, virágos és fűszeres jegyek keverednek fehér gyümölcsös friss muskotályra jellemző aromákkal. A korty gazdag, buja és kerek, trópusi gyümölcsös jegyekkel, sok fűszerességgel a végén.

László Mészáros - Birtokigazgató - 2022 február

Borkészítés

A első válogatás során szedett fürtöket egészben (bogyózás nélkül) préseltük, míg a második menetben szüretelt szőlőt bogyózás után rövid ideig áztattuk. Az erjedés mindkét tételnél kicsi, rozsdamentes acéltartályokban történt, melyeket az erjedés végén összeházasítottunk.

Érlelés

A bort másfél évig rozsdamentes acéltartályokban érleltük, majd 2020 júliusában palackoztuk.

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 2018

Üzemi hőmérséklet

A Disznókő késői szüretelésű Sárgamuskotály bora legjobban jól behűtve (11- 13°C) élvezhető. Felbontás után hűtőben tartva 2 héten belül fogyasszuk el.

kiszolgálás

Tökéletes aperitif önmagában vagy falatkákkal, jól behűtve egy nyári estén a teraszon üldögélve. Nagyszerűen párosítható olyan csemegékhez, mint sonkák, olíwabogyó, szárított paradicsom, pástétomok. Főételek közül tenger gyümölcseihez, halakhoz, csirkékhez és enyhén fűszerezett ételekhez, kecskesajthoz és gyümölcs alapú desszertekhez passzol leginkább.