



Disznókő Tokaji Szász Szamorodni 2015

Az évjárat jellemzői

Minden idők egyik legforróbb és legszárazabb tenyészidőszaka volt Tokaj-Hegyalján és nagyon korai szüretet hozott. A szeptemberi szedések eredményeként friss és gyümölcs-vezérelt száraz borokat, csodálatosan gazdag, telt és ízes aszúszemeket kaptunk. Októbertől az idő esősebbre fordulásával az intenzív botritiszesedés rengeteg, tökéletesen kiegyensúlyozott késői szüretelésű bor alapanyagot és lágyabb, de aromás aszúszemeket eredményezett.

Borkóstolás

(2020 február)

Arany színű. Illatában meglepő, élesztős és "rancio" aromák dió és alma jegyekkel. Szájba véve markáns savtartalom mutatja magát, némi cseres felhanggal. Széles textúrájú bor, hosszú, sós utóízzel.

Szőfajták

Furmint 100%

A szamorodni egy egyedülálló karakterű bor, mely az élesztőhártya frissességét az oxidatív érlelés ún. „rancio” jegyeivel ötvözi - mindezt egy késői szüretelésű szőlőből.

”

Borkészítés

A teljes érésben szedett, olykor túlérlett bogyókat is tartalmazó fürtök és fürtreszek betakarítása szeptember végén történt. Erjedés után nem teljesen teli kis tölgyfahordókban, kénmentesen érleltük 30 hónapon át. A bor felületén megjelenő élesztőhártya védelmet biztosított az erősebb oxidáció ellen és megtartotta eredeti frissességét. 2018 márciusában a teljes mennyiségből 5 hordó kiválasztásra került, ezek tartalmát 2018 májusában letöltöttük, így összesen 2256 darab 500ml-es palackot kaptunk. A második palackozásig a fennmaradó rész hordóban tovább érlelődött.



Disznókő Tokaji Száraz Szamorodni 2015

Analízis

Alkohol: 13,77 %
maradék cukor: 1 g/l
Savtartalom: 5,9 g/l

kiszolgálás

A Disznókő Tokaji Száraz Szamorodni csodálatos friss vagy pörkölt dióval, aperitifként, valamint erőlevessel, különböző ragukkal és pörköltekkkel, füstölt húsokkal, gombákkal. Elég tartalmas ahhoz, hogy a kifejezetten nehéz ételeket (pl. sertéscsülök) is kísérje. Az érett, kemény sajtok (Comté, Cheddar) ideális társa. Ígyuk az évjáratot követő 10-15 éven belül.

Ideális fogyasztási hőmérséklet 11-13 °C, a palack bontása után hűtőben tárolva még legalább két hétig friss marad.