TOKAJ

SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Édes Szamorodni
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.

Teljesen botritiszesedett fürtöket vagy fürtrészeket válogattunk október 10. és november 7. között a birtok legjobb termőhelyeiről.

Borkóstolás

Csillogó arany szín. Illata erőteljes, kajszi, érett mango, kandírozott narancs, fűszeres, pl. szegfűszeg és méz. Szájban gazdag és jó szerkezetű, friss savakkal és egy kevés tanninnal. Ez a bor egyensúlyos, integrált édességgel és hosszú, fűszeres lecsengéssel.
(2022 március)

Szőfajták

70% Furmint, 30% Zéta

Borkészítés

A fürtök 85%-át lebogyóztuk, majd néhány órán át héjon áztattuk, a maradék mennyiséget bogyózás nélkül préseltük. A legtöbb tétel rozsdamentes acéltartályban erjedt.

TOKAJ

SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Édes Szamorodni
2018

Érlelés

A bort 14 hónapon keresztül hagyományos földalatti pincében érleltük, 225 literes másod- és harmadtöltésű tölgyfahordókban. 2020 májusában házasítottuk, az érlelés acéltartályokban folytatódott. 2021 októberében palackoztuk.

Analízis

Alkohol: 13%
Maradékcukor: 140 g/l
Összes sav: 6.8 g/l

kiszolgálás

Kiváló aperitif. Tökéletes párosítás libamájhoz. Szintén kitűnő kísérője tejszínes-citromos szószos tengeri fogásoknak, gyümölccsel készült kacsának és nem túl édes desszerteknek, gyümölcsöknek, sajtoknak.
Palackozás után azonnal fogyasztható. A hordós érlelésnek köszönhetően a következő 10-15 évben komplexebb, gazdagabb lesz.
A teljes élvezethez behűtve kínáljuk, 11-13°C-on. Bontás után két hétig tartható hűtőben.