

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Eszencia 2007

Az évjárat jellemzői

Egyedülálló, előzmény nélküli évjárat: igen forró és száraz, de a szüreti időszakban sok esővel. A túlérlett és botritisszel fesett fürtökön jelentős mennyiségű botritisz telepedett meg. Összetett, sokrétűen gyümölcsös aszúk várhatóak az évtől, a botritisz jellegzetes karakterével.

Borkóstolás

Órany szín. Káprázatos illat: gránátalma, grapefruit, egészen éett, leves őszibarack, sárgadinnye, virágméz, keleti fás, fűszeres jegyek kíséretében.

Szájban selymes, szétolvadó, elképesztően gazdag és hosszú. Tökéletes kényelem érzet, a boldogság íze...

(2012 szeptember)

Szőfajták

60 % Furmint, 40 % Zéta

Borkészítés

Már kora ősszel elkezdtük az aszúszemek szemenkénti válogatását. A szüret folyamán, a szemeket fajtánként, termőhelyenként csoportosítva kádakba gyűjtöttük, ahol a saját súlyuknál fogva kicsöpögő nektárt a kád alján lévő kis csapocskán keresztül összegyűjtöttük, üvegballonokba helyeztük és a pincénkben éveken keresztül érleltük. 2011 májusában került palackozásra.

Analízis

Alkohol: 2.5 %

Maradék cukor: 565 g/l

Összes sav: 9.5 g/l

kiszolgálás

Összehasonlíthatatlanul gazdag és koncentrált, az évjárat "emlékezete", amely látni engedi az aszúszemek titkát. Ajánljuk önmagában, étkezés végén.

Fogyasztási hőmérséklet: 15°C. Eltarthatósága: örök

