

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 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

Világos arany szín. Virágos illat, csonthéjas gyümölcsökkel, őszibarackkal, mandarinnal. A szájban gazdag, jó és kerek savakkal. Meglehetősen széles felépítésű, nagyon kellemes és harmonikus.
(2020 június)

Szőfajták

Aszú szemek: Furmint 68%, Hárslevelű 11%; Zéta 21%,
Alapbor: Furmint 80%, Hárslevelű 20%

Borkészítés

Az aszúszemeket finoman megzúztuk, majd friss borban áztattuk 12 órán keresztül. Hosszú préselés után az erjedés rozsdamentes acéltartályokban zajlott december elejéig.

Érlelés

A bort 2 éven át 225 literes (többnyire több éves) tölgyfahordókban érleltük.
2020 júniusában palackoztuk.



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017

Szüret

Az aszúszemeket egyenként válogattuk, 3 fázisban, szeptember 19 és október 28 között. Az aszúszemeket rozsdamentes acéltartályba helyeztük és ott tároltuk a borkészítésig. Ebben a többhetes időszakban nyertük az aszúszemek nektárját, az Eszenciát.

Analízis

Alkohol: 12,3 %

Maradék cukor: 160 g/l

Összes sav: 7,6 g/l

kiszolgálás

Fogyasztható önmagában desszert helyett, étkezés végén, vagy jó behűtve frissítő aperitifként, falatkákkal, pástétomokkal, libamájjal. Kiválóan működik ételek széles választékával: szárnyasokkal, tejszínes mártással készült fehér hússal, gomba- vagy tenger gyümölcsei rizottóval, kelet-ázsiai, kissé fűszeres ételekkel (pl. thai zöldcurrys csirke). A fiatalabb, nem túl sós kék sajtokkal, egyszerűen gyümölcsökkel (barack, körte vagy gyümölcssaláták) vagy gyümölcs alapú desszertekkel (például barack torta, gyümölcstorta, mandarin szorbet). Már élvezhető, de jelentős érlelési potenciállal bír (legalább 20 év). Legjobban jól behűtve érdemes fogyasztani (11- 13°C). Felbontás után hűtőben tartva legalább két hétig megőrzi frissességét.

