

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 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.

Az aszúszemeket egyesével, augusztus 22. és október 31. között, 3 menetben szüreteltük. Az aszúszemek nagyon gazdagok, botrítisszel finoman átszóttek, teljesen töppedtek voltak. A borkészítésig, október 25-ig acélkádakban tároltuk.

Borkóstolás

Ragyogó arany szín. Illatában érett körte, mandarin, méz aromái. Szájban gazdag, fűszeres jegyekkel, friss, kerek savakkal teli, intenzív, harmonikus.
(2022 május)

Szőfajták

Aszúszemek: 50% Furmint, 50% Zéta,
Alapbor: 50% Furmint, 50% Hárslevelű

Borkészítés

Az aszúszemek legnagyobb részét kíméletesen összezúrtuk, majd 12 óráig héjon áztattuk. A többi aszúszemet - kb. 15% - összezúzás nélkül erjedő mustban 60 óráig áztattuk, körfejtéssel kiegészítve a feltárást. A lassú préselés után az erjedés rozsdamentes acéltartályokban december elejéig tartott.



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2018

Érlelés

A bort két évig érleltük 225 literes, többéves tölgyfahordókban. 2021 októberében palackoztuk.

Analízis

Alkohol: 12.6%

Maradékcukor: 164 g/l

Összes sav: 7.2 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 húsokkal, 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.

