

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 6 Puttonyos 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

Arany színű. Nagyon finom illatok: virágos-vegetális jegyekkel (trópusi fa, szantálfa), vanília, fűszerek. Szájban kerek, integrált savakkal, friss csonthéjas ízekkel. Nagyon kellemes és kiegyensúlyozott, még nagyon fiatal, de teljes mértékben élvezetes.
(2018 július)

Szőfajták

aszúszemek: 56 % Furmint, 44 % Hárslevelű
alapbor: 50 % Furmint, 50 % Hárslevelű

Borkészítés

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

Érlelés

A bort 2 éven át 225 literes tölgyfahordókban érleltük, melyek 25%-a új fa volt. 2018 májusában palackoztuk.



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

Szüret

Az 5 puttonyoshoz használt aszúbogyók többségét a szüret második felében, október közepétől november 12-ig válogattuk. A furmintból ez már az aszúbogyók második vagy harmadik generációja volt, a hárslevelűnél az első. A szemenként szedett aszúszemeket rozsdamentes acélkádakba tettük, megvárva az alapbor elkészültét. Ebben a több hétig tartó időszakban tudtuk kinyerni az esszenciát.

Analízis

Alkohol : 11.6 %
Maradék cukor: 160 g/l
Összes sav: 6,95 g/l

kiszolgálás

Az élénk savakkal egyensúlyba lévő édességgel a Sárga Borház Tokaji Aszú 6 puttonyos sokkal több, mint egy egyszerű desszertbor. Ihatja önmagában, vagy ételek meglepően széles választékával, pl. libamáj, fehér húsok tejszínes mártással, narancsos-áfonyás szárnyasételek, mandulás őzsült. Remek társa a halaknak, mint például a paprikában pácolt füstölt lazac, a tenger gyümölcseinek és az enyhén fűszeres, kelet-ázsiai ételeknek. Kiváló érett sós kemény- vagy kéksajtokkal, mint például a Roquefort. Fogyassza egyszerűen gyümölcsökkel (sárgabarack, körte vagy gyümölcssaláták) vagy gyümölcs alapú desszertekkel (például sárgabarack torta). Kiegészítheti a klasszikusokat, mint a mogorós sütemény, a crème brûlée, a tiramisu. Már élvezhető, de jelentős érlelési potenciállal rendelkezik (legalább 30 év). Ha a legtöbbet szeretné kihozni belőle, szervírozza hidegen (11-13 ° C). A bor a palack felbontása után még legalább hétig megőrzi frissességét a hűtőszekrényben.

