

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE



Sárga Borház Tokaji Late Harvest Furmint 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 hóhullámoktól 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: a száraz fehérborainkat frissesség és jó savgerinc jellemzik.

Szőfajták

100% Furmint

Borkészítés

A fürtök 90%-át bogyóztuk, majd préselés előtt rövid ideig áztattuk, a fennmaradó fürtöket egészben préseltük. Acéltartályban erjesztettük.

Érlelés

A bort 6 hónapig érleltük acéltartályban, részben régebbi tölgyfahordókban. 2020 februárjában palackoztuk.

Szüret

A gazdag, botritiszesedett, töppedt fürtöket vagy fütrészeket októbert 10 és November 7 között, gondosan válogatva szüreteltük.

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Late Harvest Furmint 2018

Analízis

Alkohol: 12.91%

Maradék cukor: 94 g/l

Összes sav: 5.89 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 élvezetehz behűtve kínáljuk, 11-13°C-on. Bontás után két hétig tartható hűtőben.

