

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE



Sárga Borház Tokaji Late Harvest Hárslevelű 2018

Az évjárat jellemzői

2018 az általunk ismert legmelegebb évjárat volt, nagyon korai éréssel. A virágzás május 14-én kezdődött, amelyet Tokajban a legkorábbi dátumként jegyeznek. A nyár meleg volt és száraz, de nagyobb kánikukáktól mentes. Az érés az elmúlt tíz év átlagánál jó öthéttel korábban érkezett. A meleg és a korai érés ellenére azonban meg tudtuk őrizni a szőlő savtartalmát. A nemesrothadás a szőlőinkben a szokásosnál még inkább töpstedtebb, szárazabb állagú szemeket eredményezett.

Szőfajták

100% Hárslevelű

Borkészítés

A szőlőt bogyóztuk, majd néhány órás áztatást követően préseltük. Az erjesztés rozsdamentes acéltartályokban történt.

Érlelés

Rozsdamentes acéltartályokban, fa jelenléte nélkül érleltük, 2019 júniusában palackoztuk.

Szüret

A túlérlett, kissé botritiszesedett, többnyire töpstedt fürtöket szeptember 20 és november 7 között, három alkalommal gondosan válogatva szüreteltük.

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE



Sárga Borház Tokaji Late Harvest Hárslevelű 2018

Analízis

Alkohol: 13%

Maradék cukor: 90 g/l

Összes sav: 6.9 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 élvezethez behűtve kínáljuk, 11-13°C-on. Bontás után két hétig tartható hűtőben.