

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE



Sárga Borház Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 2017

Az évvjárat 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 átszőtt, krémes összetételű és gyönyörű aromákkal rendelkező szőlőt adva.

Borkóstolás

Világos aranszín zöldes reflexekkel. Intenzív aromák gyümölcsös jegyekkel, friss szőlő, fűszerek. A korty könnyű, tiszta és egyensúlyos, visszafogottan édes, hosszú.

(2019 június)

Szőfajták

100% Sárgamuskotály

Borkészítés

Egész fűrtös préselést követően rozsdamentes acéltartályban erjesztettük.

Érlelés

6 hónapig rozsdamentes acéltartályban érleltük. 2018 májusában palackoztuk.

Szüret

A túlérlett és botritiszesedett fűrtöket vagy fűtrészeket október 3-án, gondosan válogatva szüreteltük.

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 2017

Analízis

Alkohol: 12 %

Maradékcukor: 60 g/l

Összes sav: 7,26 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.

