

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó Tokaji Aszú Eszencia 1993

Egy igazi különlegesség a borok világában. Nagyon mély, sötét ámbra szín. Az aszúborok feszes, friss savszerkezetét egyesíti az eszenciák vastag, olajos, krémes szerkezetével, mézes jegyeivel és koncentrációjával. Nagyon gazdag bor, kifogástalan egyensúllyal és kifinomultsággal. Színe egészen mély. Illatában aszalt gyümölcsök, füge, aszalt szilva, kávé és méz jelennek meg. Íze különleges, aszalt kajszi és szilva, mandula, pirított, dohány és csokoládé jegyekkel. Rendkívül összetett, már szép érettséggel, ugyanakkor még nagyon hosszú érlelési potenciállal bíró bor.

Az évjárat jellemzői

Hosszú, száraz, meleg nyár. Csapadék a megfelelő időpontban, ennek eredményeként tökéletes aszúsodás. A szüret alkalmával az erjedésben lévő must áztatási technológia alkalmazása → a legintenzívebb és legértékesebb aromaanyagok kioldása a bogyókból.

Szőfajták

Furmint 60%, Hárslevelű 30%, Zéta 10%

Borkészítés

Szemenként, a szőlőket többször végigjárva, kézzel, folyamatosan végzett aszúszem válogatás. Feldolgozásig acélkádakban történő tárolás. A 10-12 órás alapborban történő áztatás előtt kíméletes feltárás. Préselés majd erjesztés acéltartályokban. Négy éves tölgyfahordós érlelést követően palackozás, majd két éves palackos érlelés.

Analízis

Maradék cukor: 180 g/l

Sav: 11,5 g/l

Alkohol: 10 %

Óriási aroma és illat gazdagsága miatt étellekkel kevésbé párosítható ezért, önmagában fogyasztva, 14 °C-on ajánljuk.