

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2021

### Caractéristiques du millésime

Un grand millésime pour les vins liquoreux. Le débourrement, la floraison et la maturation ont été plus tardifs que d'habitude. Après des mois de juin et juillet extrêmement chauds et secs, les mois d'août et septembre ont été frais, ce qui a permis de préserver l'acidité des raisins. Le botrytis est arrivé relativement tard et s'est développé lentement mais de manière régulière, ce qui a donné des raisins sains et riches avec une bonne acidité. Sélection minutieuse de grappes et de morceaux de grappes entièrement botrytisés, provenant des meilleures parcelles du vignoble de Disznókó, le 22 octobre et le 23 novembre.

### Note de dégustation

Ce vin révèle une robe légèrement dorée. Le nez offre des arômes intenses de poire, d'ananas, d'agrumes et de miel avec une pointe de vanille. La bouche est fraîche et juteuse, ample et élégante avec une bonne acidité. La finale offre une légère amertume liée au botrytis.

(octobre 2023)

### Cépages

100 % furmint

### Vinification

Pour environ la moitié des lots composant l'assemblage final, les grappes ont été éraflées, puis suivies d'une courte macération pelliculaire avant le pressurage. Pour les autres lots, les raisins ont été pressés en grappes entières sans éraflage. 90 % des lots ont fermenté dans des cuves en acier inoxydable et 10 % en barriques de deux ou trois vins.

### Elevage

Le vin a été élevé dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaj pendant 12 mois, en barriques de chêne de deux et trois vins d'une capacité de 225 litres.

Mis en bouteille en septembre 2023.

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2021

### Analyses

Alcool : 12,4 %

Sucre résiduel : 141 g/l

Acidité totale : 7,6 g/l en acide tartrique, soit 4,96 g/l en acide sulfurique

pH : 3,25

### Instants de dégustation

Exceptionnel à l'apéritif, il accompagnera parfaitement le foie gras. Du poisson cuisiné avec une sauce à la crème et du citron sera également un bon met pour apprécier ce vin, tout comme un canard cuisiné avec des fruits. Des desserts peu sucrés, des fruits ou du fromage l'accompagneront en fin de repas.

A déguster dès à présent, ou d'ici 10 à 15 ans, grâce à l'élevage en barriques.

Pour mieux l'apprécier, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera toute sa fraîcheur pendant deux semaines après ouverture.