

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2021

### Caractéristiques du millésime

Le débourrement, la floraison et la maturation ont été plus tardifs que d'habitude. Après les mois de juin et juillet extrêmement chauds et secs, août et septembre ont été frais, ce qui a permis de conserver beaucoup d'acidité dans les raisins.

Cinq parcelles différentes du vignoble de Disznókő, spécialement sélectionnées pour la production de ce vin, ont été vendangées et vinifiées séparément. Les vendanges manuelles de grappes bien mûres et saines ont démarré le 21 septembre sur les parcelles orientées à l'ouest, puis la récolte s'est poursuivie les 22 et 23 septembre sur celles orientées au sud. Nous utilisons des contenants de 20 kg.

### Note de dégustation

Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2021 dévoile une robe jaune pâle avec des reflets verts. Son nez présente des arômes de fruits blancs, de poire, de fruits à noyau, avec des notes de vanille. Le palais est très frais, avec une bonne densité et une acidité vive. Il offre une belle structure et une texture plaisante en bouche avec une certaine salinité en finale.

(mars 2022)

### Cépages

100 % furmint

### Vinification

Pressurage en grappes entières suivi d'une vinification sur-mesure pour chaque lot, en combinant différents types de levures et une fermentation naturelle. La fermentation a été réalisée en barriques de 225 et de 500 litres, pour la plupart âgées de 2 à 5 ans, dont 10% de bois neuf chêne hongrois (Zemplén). Dans certaines barriques, la fermentation malolactique s'est lancée naturellement.

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2021

### Elevage

Le vin a été élevé 3 mois dans des barriques de chêne similaires à celles utilisées pour la fermentation, les différents lots ont été assemblés en mars 2022, avant de poursuivre son élevage en cuves jusqu'à sa mise en bouteille en juillet 2022.

### Analyses

Alcool : 13,5 %

Sucre résiduel : 3,8 g/l

Acidité totale : 8,06 g/l en acide tartrique, soit 5,27 g/l en acide sulfurique

### Instants de dégustation

Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2021 s'appréciera tout simplement à l'apéritif, mais aussi avec des fruits de mer, de la volaille, du gibier à plumes, ou encore du porc et du veau. A déguster dès à présent ou d'ici 2 à 3 ans. Servir frais (10 °C).