

Sigva

Disznókő Tokaji Late Harvest (500 ml)

Artikelnummer: 2748

Ursprung: Tokaji

Druva: 100% Furmint

Årgång: 2021

Volym: 500 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Dessertvin



Smakbeskrivning:

Mycket söt, nyanserad smak med inslag av fat, honung, aprikosmarmelad, pomerans, ananas och vanilj.

Socker 109 gr./liter.

Skörd/Vinifikation:

Ädelröta är ett gynnsamt angrepp av svampen *Botrytis cinerea* på vindruvor. Svampen angriper druvans skal så att det blir mer genomsläppligt för vatten, vilket gör att druvan skrupnar ihop och dess innehåll av socker och aromämnen blir mer koncentrerat, samtidigt som vissa smakförändringar sker. För att detta skall ske krävs vissa speciella betingelser: druvorna skall vara mogna, och vädret skall helst växla mellan fukt och solsken. Tack vare att druvmusten blir mer koncentrerad är det möjligt att göra mycket söta viner.

De druvor som angripits av ädelröta skördas först och utgör den s.k. aszún. Aszún krossas lätt till en söt massa. Under tiden skördas de vanliga druvorna. Aszúmassan tillsätts sedan till den vanliga musten och söthetsgraden kan varieras beroende på hur mycket aszúmassa man tillsätter.

Passar till:

Serveras vid 8-10°C till gåslever, blåmögelost eller fruktdesserter.

Information om producent:

Namnet Disznókő som betyder vildsvin, kommer från berget som enligt lokalbefolkningen påminner om djurets skugga, och som skymmer utsikten från egendomen. Redan 1772 erkändes gården som en förstklassig vingård och tillhörde från början baroner och ansedda familjer. I början av 1900-talet byggdes det "gula vinhuset" som nu är ett den mest kända restaurangen i vinregionen idag. Nu ägs vingården av det franska företaget AXA-Millésimes, och egendomen har genomgått en av de största investeringar vad gäller vinbranschen i Ungern. Chefsvinmakare Lázlo Meszaros har arbetat för företaget sedan 1995 och är sedan år 2000 med och driver företaget.