

# Disznókó 1413 Tokaji Edes Szamorodny

Dessertvin / Ungarn / Tokaj

Produsent: **Disznókó**

Årgang: 2021

Land: Ungarn

Distrikt: Tokaj

Område: -

Drue: 80% furmint, 20% hárslevelu

Veil. pris horeca: 219.89 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 274.9,-

EDP nr. : 915173

SAP nr. : 9084320

Vinmonopol nr. : 4632202

Innhold:

Syre:6.5

Sukker:75

Alkohol:12,5 %



## Om produsenten

Med historie tilbake til år 1413, er Disznókó en tradisjonsrik vingård i Tokaj. Helt siden 1732 er Disznókó anerkjent som en av de førsteklasses vingårdene i Tokaj. Lenge var det ungarske adelsfamilier som eide vingården, men siden 1992 eies eiendommen av franske AXA Millésimes. Tokaj ligger i den nordøstlige delen av Ungarn og er kjent for sine edle søte viner laget av druer som høstes sent og i varierende grad er blitt angrepet av botrytis (edeldråte). Botrytis forekommer i spesifikke klima, ofte i varme/fuktige områder, og gjør at et sopplag legger seg rundt skallet på druen og suger ut væsken i druen. Dette leder til at innholdet blir konsentrert og søtt, og gir viner med preg av tørkede aprikoser, safran og honning.

Disznókó eier litt over 100 hektar sammenhengende vinmarker med hovedsakelig vulkansk leirjord, beplantet med druene Furmint, Hárslevelű, Zéta og Sárgamuskotály. Vinmarkene er delt inn i flere 'Crus' («dűlő» på ungarsk) som ligger i sørvestvendte skråninger opp til 250 moh. Den svært selektive høstingen, helt for hånd, foregår fra slutten av august til begynnelsen av november. Disznókó deler druene inn i tre modningsstadier som skaper forskjellige vinstiler, hvor tidspunktet for innhøsting avgjør hvilken type vin det blir.

-Høsting av modne ikke-botrytiserte druer (i september) som gir tørre hvitviner

-Sen høsting av delvis botrytiserte druer (slutten av oktober/begynnelsen av november) som gir søte viner

-Høsting av utvalgte botrytiserte 'aszú'-druer (når hver enkelt aszú-drive er klar) som gir konsentrerte og komplekse søte viner.

Disznókó har skapt sin egen Tokaji-stil og klarer dyktig å balansere sødme og fylde med en tydelig friskhet og ren fruktighet.

Navnet Disznókó betyr «villsvinstein» og refererer til en stor vulkansk stein som står symbolsk blant vinmarkene på eiendommen.

## Vinifikasjon

Nøye utvalg av helt botrytiserte klaser og deler av klaser fra de beste vinmarksplottene. Gjæret i både rustfritt stål og eikefat. Lagret i 12 måneder i eikefat.

## Smaksbeskrivelse

Lys ravgul. Diskret duft av honning, aprikos, melon og mandel. Innslag frisk stenfrukt. Rund og elegant, moderat sødme.

## Passer til

Dessert, kake, frukt, Grønnsaker, Ost