# Disznókö Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013




DISZNÓKÖ, TOKAJ-HEGYALJA, UNKARI

| | |
|---|---|
| Rypälelajikkeet | Furmint, Harslevelú, Zéta |
| Alkoholi | 12,50 % |
| Luonnehdinta | Kirkkaan kullankeltainen. Tuoksu on hunajainen, aromikas, jalohomeinen; sitrusta, ananasta, aprikoosia, appelsiininkuorta. Maku on makea mutta erittäin raikas, aromikas ja pitkä. |
| Ruokasuositus | Hedelmäiset jälkiruuat, vanukkaat, ankan- ja hanhenmaksa, sinihomejuustot. |
| Lehdistö | **93/100p Robert Parker:** *"Tasted at the Disznóko vertical in London, the 2013 Tokaji Aszu 5 Puttonyos is an (Aszú) blend of 75 % Furmint, 15 % Zéta and 10 % Hárslevelü that was picked between September 23rd and November 11th over four passages through the vineyard. It has an elegant, laid-back, almost Sauternes-like bouquet, nicely defined if not quite as complex as other vintages. The palate is crisp and fresh, a dash of stem of ginger on the entry, creamy in texture with the Aszú character more dominant here than on the nose. There is a lovely touch of mandarin and orange rind that comes through with aeration and enhances this young Tokaji that is full of potential. It just needs a little more persistence, but the focus and intensity are suberb."* |
| Pullokoko | 50 cl |
| Laatikkokoko | 6 kpl/laatikko |
| Muuta | Käymisen jälkeen viiniä kypsytettiin kahden ja puolen vuoden ajan tammitynnyreissä, joista osa oli uusia. Jäännössokeria 140 g/l. |

# Disznókö

TOKAJ-HEGYALJA, UNKARI

Disznókön tila sijaitsee Tokaj-Hegyaljan viinialueella Koillis-Unkarissa, noin 250 kilometrin päässä Budapestista. Alue tunnetaan erityisen hyvin upeista, makeista Tokaji-viineistään. Alueella vallitsee mannerilmasto, kesät ovat kuumia ja syksyt aurinkoisia ja kuivia. Aluen joet Tisza ja Bodrog tuovat tarvittavaa kosteutta, mikä on tarpeellista jalohomeen kehitykselle. Maaperässä on erityisesti savea mutta myös vulkaanista ainesta. Alueen tärkein lajike on Furmint, joka tunnetaan hapokkuudestaan ja myöhäisestä kypsymisestään. Muita lajikkeita ovat mm. Hárslevelü, Zéta (Furmintin ja Bouvierin risteytys) ja keltainen Muscat.
Disznókö on alueen kiistattomia tähtituottajia, jonka tuotanto on ollut maineikasta jo 1700-luvulla. Vuonna 1992 talon omistajaksi tuli ranskalainen AXA Millésimes-yhtiö, joka omistaa myös mm. Ch. Pichon-Baronin ja Ch. Suduirautin Bordeaux'ssa. Uuden omistajan avulla talo on investoinut uuteen tekniikkaan ja Disznókön viinit ovat nouseet Tokajin tuotannon kärkeen. Talon omistuksessa on noin 100 hehtaaria ja koko maaomistus on yhdessä yhtenäisessä tarhassa. Tarha sijaitsee 135-220 metrin korkeudella merenpinnasta.