



Disznókő 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2018

DISZNÓKŐ, TOKAJ-HEGYALJA, UNKARI

Rypälelajikkeet	Furmint, Hárslevelű
Alkoholi	13,00 %
Luonnehdinta	Kirkkaan kullankeltainen väri. Aromikas tuoksu, hyvin hedelmäinen; lakkaa, appelsiininkuorta, kuivattua aprikoosia, hieman hunajaa. Makea, raikas, aromikas, pitkä.
Ruokasuositus	Hedelmäiset jälkiruuat, vanukkaat, ankan- ja hanhenmaksat, muut pateetit, sinihomejuustot.
Pullokokoko	50 cl
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Luku 1413 viittaa vuosilukuun, jolloin Disznókő viinitarha mainittiin ensimmäisen kerran maarekisterissä.



Disznókő

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. Alueen 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. Hárslevelű, Zéta (Furmintin ja Bouvierin risteytys) ja keltainen Muscat.

Disznókő 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 nousseet Tokajin tuotannon kärkeen. Talon omistuksessa on noin 100 hehtaaria ja koko maaomistus on yhdessä yhtenäisessä tarhassa. Tarha sijaitsee 135-220 metrin korkeudella merenpinnasta.