



## Disznoko 'Sarga Borhaz Eszencia' Tokaji Aszu Blanc Liquoreux 2007

### TERROIR

Un sol très caractéristique composé d'argile reposant sur un substrat de tuf rhyolitique et de rhyolite, une roche volcanique riche en minéraux. Sa structure lui permet de retenir idéalement l'eau, mais aussi de réfléchir la chaleur vers les plants de vigne. De PH neutre, le sol a un bon équilibre naturel en nutriments. C'est sa richesse en minéraux, due au sous-sol volcanique, qui confère aux vins une fougue toute particulière

### VINIFICATION

Nous avons commencé la récolte des grains aszú au début de l'automne. Pendant les vendanges, nous avons stocké les grains dans différentes cuves inox en fonction de leur cépage et de leur terroir. Puis nous avons collecté le nectar, que l'on appelle Eszencia, c'est-à-dire le jus s'écoulant des grains pressés par leur seul poids.

### ÉLEVAGE

L'Eszencia est élevé pendant des années dans nos caves, dans des dames-jeannes en verres. Mis en bouteilles en mai 2011.

### CÉPAGES

Furmint 60%, Zéta 40%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 20 ans

### DÉGUSTATION

La robe présente une couleur ambrée. Au nez, les arômes sont intenses : grenade, pamplemousse, pêche, melon miel s'associent à des notes d'épices. Soyeux en bouche, la finale est riche et longue.

