

# Disznókő Tokaji Aszu 5 Puttonyos Sarga Borhaz



## PÄRITOLU

Ungari, Tokaji

– Tokaji Helgaya on Ungari hinnatuim veinipiirkond. Tunnistatud juba aastal 1732 Hapsburgide kuningliku käskkirjaga üheks esimeseks ametlikuks kvaliteetveini piirkonnaks maailmas, kui Transilvaania prints kinkis Päikesekuningale Louis XIV-ndale seal valmistatud veini ja Louis XIV nimetas seda veini “Vinum Regum, Rex Vinorum” – veinide kuningas ja kuningate vein. Läbi aegade on seda veini hinnanud mitmed Euroopa kuningakojad.

## TOOTJA

Disznókő

## VIINAMARJAD

80% Oremus (Zéta), 20% Furmint

- hinnatud heledad marjasordid Tokaji-Hegyalja piirkonnas Ungaris;
- Furmint on Ungari parim kvaliteetmarjasort;
- Oremus on ristand Furmint x Bouvier marjasortidest.

## VEIN

Keskmise täidlusega, elava ja värske iseloomuga dessertvein

- värvuselt säravkollane;
- aroom on mesine ja floraalselt puuviljane. Tunda virsikumoosi, küpseid kollaseid puuvilju, marmelaadi, mandariine, valgeid lilli, pärnaõisi, apelsini sukaati, meevaha ja kergeid röstitud mandleid;
- maitse on üleküpsenult ja tsitruseliselt puuviljane, samas kerge värske happesusega. Tunda kuivatatud aprikoose, mangot, küpseid tsitrused ja mesisust. Järelmaitse on pikk ja tsitruseliselt puuviljana;
- marjad korjatakse eraldi, 136L veinile lisatakse viis 25 kg korvitäit (Puttonyos) väärishallitusega kaetud marju (Aszù). Vein laagerdub 36 kuud prantsuse tammevaatides;
- veinikeldris arengupotentsiaali 20+ aastat, arvestades viinamarjade korjajaastat.

## VEINI SOOVITUS

Puuvilja ja marjadesserdid, sinihallitusjuust, Foie Gras, karamelliseeritud puuviljad.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 7-9 °C bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist.

## ALKOHOLISISALDUS

12 %

## MAHT

0.5L / kastis 6

