NAUTIMUS

Disznokö 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

Disznokö

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 tsitruseid ja mesisust. Järelmaitse on pikk ja tsitruseliselt puuviljana;
– marjad korjatakse eraldi, 136L veinile lisatakse viis 25 kg korvitäit (Pyttonyos) väärishallitusega kaetud marju (Aszù). Vein laagerdub 36 kuud prantsuse tammevaatides;
– veinikeldris arengupotentsiaali 20+ aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

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

0,5L

5998847195148

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.