

Disznókő Tokaji Aszu 6 Puttonyos



PÄRITOLU

Ungari, Tokaji

– Tokaji Helgaya on Ungari hinnatuim veinipiirkond, mis on tunnistatud juba 1732. aastal 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

75% Furmint, 25% Oremus (Zéta)

– hinnatud heledad marjasordid Tokaji-Hegyalja piirkonnas;
– Oremus on ristanud heledatest Furmint x Bouvier marjasortidest.

VEIN

Täidlane, tsitruselise iseloomuga dessertvein

– aroom on arenenud, mesine ja lilleliselt puuviljane. Tunda virsikumoosi, küpseid kollaseid puuvilju, apelsinimarmelaadi, münti ja värsked ürte, valgeid lilli, pärnaõisi, meevaha ja röstitud sarapuupähkleid;
– maitse on täidlane, küpselt tsitruseline ja mesiselt puuviljane, erksa tsitruselise happesusega. Tunda apelsinimarmelaadi, mangot, küpseid tsitrused ja mett. Järelmaitse on pikk ja tsitruseliselt puuviljane;
– marjad korjatakse eraldi, 136 L veinile lisatakse kuus 26 kg korvitäit (Puttonyos) väärishallitusega kaetud marju (Asz?). Vein laagerdub 30 kuud 225 L suurustes, osaliselt uutes prantsuse tammevaatides.

VEINI SOOVITUS

Puuviljad ja marjadesserdid, karamelliseeritud puuviljad ja puuviljadesserdid, sinihallitusjuust, Foie Gras.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 7-9 °C, Bordeaux' tüüpi väiksemast veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.5L / kastis 6



