

# Disznokő Tokaji Late Harvest Furmint



## 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

Disznokő

## VIINAMARJAD

100% Furmint

– Furmint on Ungari hinnatuim kvaliteetmarjasort.

## VEIN

Keskmise täidlusega, elava ja värske iseloomuga dessertvein

– värvuselt kuldse alatooniga 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, kuid samas mahlaka happesusega, Tunda kuivatatud aprikoose, mangot, küpseid tsitruseliseid ja mesisust . Järelmaitse on pikk ja tsitruseliselt puuviljane;

– marjad korjatakse eraldi 2-3 nädalat hiljem, vein laagerdub 3-6 kuud prantsuse tammevaatides.

## VEINI SOOVITUS

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

## SERVEERIMISTEMPERatuur

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

## ALKOHOLISISALDUS

13 %

## MAHT

0.5L / kastis 6

Kingituseks, dessertide juurde, arengupotentsiaali 20+ aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.



5998847104188