

Szent Tamás Mád Hárslevelü



PÄRITOLU

Tokaji-Hegyalja, Ungari

– Tokaji Helgaya on Ungari hinnatuim veinipiirkond. See kuulus piirkond 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

Mad Wine KFT.

VIINAMARJAD

100% Hárslevelü

VEIN

Kuiv, keskmisest täidlasem, mineraalse karakteriga valge vein

- värvus intensiivne, sügavkollane;
- aroom täidlaselt puuviljane-mesine ja elavalt happeline-mineraalne. Tunda aprikoosimarmelaadi, värskaid ürte, küpseid tsitruseid ja magusat greipfruuti. Aroomilõpp mineraalne, veidi floraalne ja küpselt puuviljane;
- maitse on puuviljaselt kreemjas ja mineraalne. Tunda küpseid kollaseid luuvilju, veidi mesisust ja meevaha, küpseid tsitruseid ja ning troopilisi puuviljanoote. Järelmaitse pikk ja elavalt tsitruseline-puuviljane koos torkiva mineraalse alatooniga;
- viinamarjad pärinevad vulkaanilise ja lubjakiviselt-settelise pinnasega Mád küla ümbruse veiniaedadest Tokaj piirkonnas. Vein kääritatakse roostevabast terasest vaadis ja ei arene tammevaatides;
- arengupotentsiaali veinikeldris säilitamiseks 5-7 aastat, arvestades marjade korjeaastat.

VEINI SOOVITUS

Küpsetatud linnuliharoad, koorikloomad, grillitud kalaroad ning vasikalihast valmistatud toit. Aasiapärase fusion köök, Jaapani, Korea ja Tai köök, pehmed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 9-12 oC bordeaux tüüpi veiniklaasist

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kastis 6



