Tokaji Aszú 5 Puttonyos -2019- Grand Tokaji





Desszertbor - Aszú Gyártó : Grand Tokaj Tokaji régió Tipikus : lágy fehér Szín : világos arany Alkohol : 9,5% térfogat

Értékelés: Még nincs értékelés
Ár
Alapár adóval együtt:49,00 €

44,00 €

Tegye fel kérdését a termékr?l

Leírás

Az aszúszemek, miután kifejezték „lényegüket”, egyfajta pasztává alakulnak, amelyet a kívánt koncentrációtól függ?en változó arányban, klasszikus módszerrel frissen érlelt, tiszta alapborba vagy Furmint és Hárslevel? sz?l?fajtákból készült mustba kevernek. Itt jön képbe a puttonyos fogalma (a puttonyos a régi sz?l?termeszt?k kosara, ami 25-30 liter nemesgabonapépnek felel meg). Konkrétan a borok 3-6 puttonyosak lesznek, attól függ?en, hogy egy 136 literes újborhoz vagy musthoz hány aszú szemcsés fed?t adnak. Ez a mértékegység a régió hagyományos hordójának, a Göncynek a térfogatának felel meg.

Elegáns, modern aszú jelleg? bor, világos arany színben. Aromája nagyon összetett: a gondosan válogatott aszúsz?l? botrytiszes jegyeihez sárgabarack, narancshéj és nugát, füge és egzotikus virágok jegyei társulnak. Ízében kristálytiszta, friss, aszalt gyümölcsökkel, narancs, birs, körte és sárgabarack árnyalataival. A korty végén a hordós érlelésb?l ered? fehér csokoládé és vanília ízei jelennek meg, savassága kerek és tartós módon támogatja a bort.

Összetétel :

Maradékcukor : 200 g/l
Savasság : 7,7 g/l
Cukormentes kivonat : 54,2 g/l
Szüret : kézzel, aszúszemek egyesével szedve, 2019 októberében

Erjesztés : válogatott éleszt?kkel, rozsdamentes acéltartályokban

Érlelés : 3 év 500 literes tölgyfahordókban a Szegi pincében

Étel- és borpárosítások :

- aperitifként vagy desszertborként, de kiválóan illik párolt ördöghalhoz is,
- buggyantott hal (tengeri sügérfilé, foltos t?kehal, ördöghal), krémes tokaji mártásban,
- füstölt tokaj tokaji gránitazselében,
- desszertnek narancsos krémbrûlée-vel, crème renversée-vel vagy fügetortával..

Tálalási h?mérséklet : 10-12°C