

## Tokaji Aszú 5 Puttonyos -2019- Grand Tokaji



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

Értékelés: Még nincs értékelés

Ár

Alapár adóval együtt:49,00 €

49,00 €

[Tegye fel kérdését a termékről!](#)

Leírás

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

Elegáns, modern aszú jellegű bor, világos arany színben. Aromája nagyon összetett: a gondosan válogatott aszúszőlő 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 érlelésből eredő 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 élesztőkkel, 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 tőkehal, ördöghal), krémes tokaji mártásban,
- füstölt tokaj tokaji gránitazselében,
- desszertnek narancsos krémbrülée-vel, crème renversée-vel vagy fügetortával..

**Tálalási hőmérséklet : 10-12°C**