

Tokaji Késői Arany -késői szüretelés 2023



Régió : Tokaji Szőlőfajták : Sárgamuskotály 33,34%, Harslev? 33,3%, Furmint 33,3% Évjárat : 2023 Alkohol : 10,41% térfogat

Értékelés: Még nincs értékelés

Ár

Alapár adóval együtt: 23,00 €

23,00 €

[Tegye fel kérdését a termék?](#)

Leírás

Kés?i szüretelés? édesbor : Aranyérem - Nemzetközi Borverseny (Bordeaux) 2015

Az illatát fehér virágok, citrusfélék, virágméz és egzotikus gyümölcsök alkotják, minimális mazsola és édesség jegyekkel. Íze friss, robbanásszerűen gyümölcsös, érett és aszalt sárgabarackkal, körtével és birsalmával. Izgalmas édes-savanykás játék, élénk korty, hosszú és sima lecsengés finom ásványossággal, els?dleges gyümölcsaromákkal. Keleti ételekhez, f?szeres és intenzív kínai és indiai ételekhez. Desszertként önmagában, vagy könny? és gyümölcsös desszertekhez, illetve friss és érleltebb sajtokkal.

Ízlelés :

Gyönyör? topáz ruha.

Gyümölcsös illat : kandírozott gyümölcs, birsalmalekvár, kandírozott sárgabarack, ribizli
Kellemes savasság, jó egyensúly és frissesség a szájban. Figyelemre méltó hosszúság.

Összetétel :

- Aszály : Enyhe
- Cukortartalom : 124,3 g/l
- Titrálható savtartalom : 7,04 g/l
- Cukormentes kivonattartalom : 30,3 g/l
- Erjesztési módszer : kádban,
- Fermentációs módszer : beoltott
- Szabályozott tenyésztési módszer : kád

Bor- és ételpárosítások :

- különösen egy aperitif vagy desszertbor, de libamájjal is,
- kacsamell libamájjal, spárgás leveles tészta,
- sült fogoly sz?l?vel, gyöngytyúk,
- libamájjal töltött fűrj vagy galamb, er?s sajtokkal, mint a Munster, Roquefort, Vieux Comté stb.
gesztenye fáklyával desszertnek kiváló...