Tokaji Aszú 5 Puttonyos -2019- Grand Tokaji





Vin de dessert - Aszu Producteur : Grand Tokaj Région Tokaj Typicité : blanc doux Couleur : or clair Alcool : 9,5% Vol

Note : Pas noté
Prix
Prix de base avec taxes 49,00 €

44,00 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

Les grains "Aszú" ayant exprimé leur "essence", vont être transformés en une sorte de pâte, que l'on incorporera selon des proportions variables, en fonction de la concentration souhaitée, à un vin clair de base ou à un moût de cépages Furmint et Harslevelu, fraîchement vinifié, selon une méthode classique. C'est là qu'intervient la notion de **puttonyos (**le puttonyos est l'ancienne hotte des vignerons, correspondant à 25 – 30 litres de pâte de grains nobles). Concrètement, les vins iront de 3 à 6 puttonyos selon le nombre de hottes de grains aszù ajoutés à une unité de 136 litres de vin nouveau ou de moût. Cette unité correspond au volume du tonneau traditionnel de la région, appelé Göncy.

Élégant, moderne vin de type aszú de couleur or clair. Son arôme est très complexe : aux notes botrytisées des raisins aszú soigneusement sélectionnés à la main, s'ajoutent des notes d'abricot, de zeste d'orange et de nougat, de figue et de fleurs exotiques. En bouche, il est cristallin, frais, avec des fruits secs, et des nuances d'orange, de coing, de poire et d'abricot. À la fin de la gorgée, des saveurs de chocolat blanc et de vanille issues de l'élevage en fût se manifestent, saacidité soutient le vin de manière ronde et persistante.

Composition :

- Sucres résiduels : 200 g/L
- Acidité : 7,7 g/L
- Extrait sans sucre : 54,2 g/L

Vendanges : à la main, baies d'aszú cueillies à la main une par une, octobre 2019

Fermentation : par des levures sélectionnées, en cuves inox

Vieillissement : 3 ans en fûts de chêne de 500 L dans la cave Szegi

Accords mets/vin :

- un vin d’apéritif ou de dessert, mais excellent également en accompagnement de la lotte vapeur,
- de poissons pochés (filet de bar, églefin, lotte), en sauce onctueuse au Tokaj,
- esturgeon fumé en gelée granitée au Tokaj,
- au dessert avec une crème brûlée à l’orange, une crème renversée ou une tarte aux figues…

Servir à : 10-12 °C