Tokaji Szamorodni Terroir Selection - doux 2021- Grand Tokaj



Producteur : Grand Tokaj Région : Tokaj Cépages : Furmint 50% Harslevelü 50% Typicité : blanc, liquereux Alcool : 10,2% Vol

Note : Pas noté
Prix
Prix de base avec taxes 20,00 €

20,00 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

Vin blanc doux d'appellation d'origine protégée.

Variétés : Furmint, Hárslevel?,

Alcool : 10,2% Extrait total : 163,8 g/l

Sucre résiduel naturel : 137 g/l

Acidité totale : 7 g/l Volume : 0,5 litre

Date de récolte : septembre-novembre 2021

Mise en bouteille : mai 2023

Fermentation : cuve inox Élevage : cuve inox et fûts de chêne Zemplén de 500 l

Le Szamorodni est une spécialité noble de vin doux de Tokaj, obtenue à partir de la récolte de grappes entières contenant des baies d'aszú mûres, surmûries et botrytisées. Le nez succulent présente du miel frais, de la poire et des raisins délicieux, avec des notes boisées provenant de l'élevage en barrique et une touche de bot rytis élégant en arrière-plan. Beaucoup de fruits en bouche avec de la vanille, des agrumes et une légère onctuosité de caramel. Malgré sa douceur, les arômes d'agrumes, la fraîcheur inhérente, la légèreté, le dynamisme et l'équilibre acidulé-sucre-alcool en font une excellente buvabilité.

Accords culinaires faciles à créatifs. Fermenté dans des cuves en acier à température contrôlée, puis vieilli pendant plus d'un an en fûts de chêne Zemplén de différentes tailles dans la tranquillité exceptionnelle de notre cave Szegi de 5,5 km de long.

Température suggérée 10-12 C°