



Tokaji Disznókő 1413 Édes Szamorodni 2016

Aperitif - Tokaji

Jahrgang 2016 - 0,5 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

Artikel: Tokaji Disznókő 1413 Édes Szamorodni 2016

Land: Ungarn

Region: Tokaj

Erzeuger: Disznókő

Jahrgang 2016

Abgefüllt: 05.2018

Fass: 15 Monate Fassausbau in 225 Liter Eiche.

Rebsorte: 100 % Furmint

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 123 g/l

Säure: 7,7 g/l

Farbe: Hellgoldene Farbe mit grünen Reflexen.

Aroma: Die Nase ist noch zurückhaltend, mit blumigen und fruchtigen Noten (Pfirsich, Steinobst) zusammen mit Anklängen von Honig und Holz.

Geschmack: Am Gaumen sehr reichhaltig und kraftvoll, mit wunderbarer Säure und Balance.

Trinktemperatur: 11 - 13 °C

Serviervorschläge: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Wochen konsumieren. Hervorragender Aperitif. Perfekte Begleitung zu Gänseleberpastete. Ebenso zu Meerfischgerichten mit cremigen Saucen und Zitrone, Gerichten mit Ente mit Obst, und nicht so süßen Desserts, zu Früchten und Käse.

Jahrgang 2016

Ein Jahrgang, der kraftvolle Weine mit frischer Säure hervorbringt. Die Vegetationsperiode war nass, aber die Trauben reiften trotzdem schön, dank ausreichend hoher Temperaturen. Der Regen am Ende des Sommers ermöglichte ein frühes Auftreten der intensiven Botrytis. 2016 ist ein ausgezeichnete Süßweinjahrgang in Tokaj, der Weine mit frischer, ausgewogener Säure und guter aromatischer Komplexität hervorbringt.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Ungarn

Unternehmen: Disznókő Vineyards and Winery Inc.

Anschrift: 3931 Mezőzombor, Disznókő dűlő, HrSz.0202

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 27.06.2022