



Tokaji Disznókő Aszu 5 Puttonyos 2012

Aperitif - Tokaji

Überzeugt durch große geschmackliche Fülle und Ausgewogenheit.

Jahrgang 2012 - 0,5 Liter - Vol 12,0%

Enthält Sulfite

€ 69,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 34,95

Artikel: Tokaji Disznókő Aszu 5 Puttonyos 2012

Land: Ungarn

Region: Tokaji-Hegyalja

Erzeuger: Disznókő

Jahrgang 2012

Rebsorte: Aszú Trauben: Furmint; Hárslevelű

Alkohol: 12,0%

Restzucker: 146 g/l

Säure: 7,0 g/l

Farbe: Dunkel Orange mit goldfarbenen Reflexen

Aroma: Intensiv fruchtig, mit verführerischen Aromen nach Honig und Krokant, nebst Eindringen getrockneter Früchte, untermalt von einer Nuance Tabak.

Geschmack: Am Gaumen intensiv, mit großartiger Persistenz und extremer Länge. Ein archetypischer Tokaji.

Besonderheit: Jetzt zu trinken, und mit einem nennenswerten Reifepotential von 20 Jahren oder mehr.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Als Aperitif oder zu Vorspeisen wie Gänseleber und Zuckermelonen. Begleitet hervorragend Gerichte wie Ente mit Pfirsich, Pute mit Apfel und ebenfalls Blaukäse oder auch ideal zu Desserts wie Mehlspeisen oder Soufflés.

Früher wurden die Aszú-Trauben in Körbe gepflückt, die 25 kg fassten, auch "Puttony" genannt. Heute zeigt die Puttony Anzahl die Konzentration der Weine an. Je mehr Restzucker die Weine enthalten um so höher die Puttony Anzahl.

Die Bezeichnung "Aszú" steht für eine edelsüße Qualität.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Schönung mit: Gelatine

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Ungarn

Unternehmen: Disznókő Vineyards and Winery Inc.

Anschrift: 3931 Mezőzombor, Disznókő dűlő, HrSz.0202

