

Royal Tokaji Gold Label Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Ungarn / Tokaj / Tokaj



Tokaji Aszu var verdens første store, søte vin. Navnet har vinen fått fra området den kommer fra; Tokaji i Ungarn. Når den lokale Furmint druen begynner sin edle forråtnelse kalles dette Aszu; Tokaji Aszu. I 1700 klassifiserte prins Rakoczi av Transylvania de beste vinmarkene i 1., 2. og 3. Cru. Like etterpå erklærte Louis XIV av Frankrike at Tokaji Aszu er "vinenes konge og en vin for konger", og i det 18. århundre stasjonerte Catharina den Store soldater for å passe på disse verdifulle vinmarkene.

Tokaji-regionen ligger 200 km nord øst for Budapest, på samme breddegrad som Loire, men siden det her er snakk om innlandsklima, er det mye større svingninger i både temperatur og nedbør.

Puttonyos angir sødmenivået i en tokajivin. 6 Puttonyos vil si at den må ha minst 150 g sukker/l, denne har 201 gr/l restsukker.

Lagingskrav til en Tokaji Aszu vin (alle Puttonyos) er 3 år på fat.

Type	Dessertvin
Produsent	The Royal Tokaji Wine Company
Årgang	2017
Druetyper	Furmint, Hárslevelű, Yellow Muscat
Lagring	Lagret 3,5 år på brukte fat etterfulgt av 1,5 år på flaske.
Analyse	Alkohol: 10,5 % Sukker: 201 g/l g/l Syre: 8,1 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år
Karakteristikk	Dyp, gylden ravgul. Ristede mandler og marmelade i duften. Rik og moden i munnen med kraftig syre som renser ganen. Stor dybde, lang ettersmak.
Serveringstemperatur	10-12° C
Passer til	Nydelig til ost, frukt, terter, søte paier. Går også til mørk sjokolade.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,5 L	9474802	2472314	kr. 799,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		130038 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment