



2013 Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Rarität aus dem ungarischen Weingut von Vega Sicilia

Beschreibung:

Die Herstellung von Aszú-Wein ist ein sorgfältiger Prozess, der nur in aussergewöhnlichen Jahren und unter einzigartigen Bedingungen entstehen kann. Seit Jahrhunderten wird der Tokaji nach traditionellem Verfahren hergestellt: Die geernteten edelfaulen Trauben werden nach der Ernte für ein paar Tagen in Kisten (Puttonyos) gelagert, wo der Saft ohne direkte Pressung austreten kann. Aus diesem Saft wird der Tokaji Essenzia hergestellt. Die Trauben werden danach schonend zerquetscht und zu einer Paste vermahlen. Für den Tokaji 6 Puttonyos werden 6 Kisten Aszú-Paste zum Grundwein hinzugefügt und anschliessend folgt eine 2-tägige Mazeration. Die Aszú-Paste bestimmt die Süsse vom Tokaji.

Degustationsnotiz:

Intensives Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Ein vielschichtiges Bouquet von frischen Fruchtaromen wie Aprikosen, Marillen und Quitte, als auch von Trockenfrüchten wie Datteln oder Feige. Blütenhonig, Safran und Bienenwachs. Eleganter Auftakt mit nobler Süsse und hervorragend stützender Säure. Verschwenderische Fruchtaromatik und unendliche Länge mit fast endlos nachklingenden Honignoten.

Passt zu:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:

Ungarn

Produzent:

Vega Sicilia

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

6 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

11.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2050

Rebsorte(n):

Furmint, Hárslevel?, Zéta, Sárga Muskotály

Artikelnummer:

0171413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft:	Ungarn
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Furmint, Hárslevel?, Zéta, Sárga Muskotály
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren