



2016 Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Rareté du vignoble hongrois de Vega Sicilia

Description:

La production de vin Aszú est un processus minutieux qui ne peut se faire que lors d'années exceptionnelles et dans des conditions uniques. Depuis des siècles, le tokaji est produit selon des méthodes traditionnelles : Après la récolte, les raisins pourris et nobles sont stockés pendant quelques jours dans des caisses (puttonyos), d'où le jus peut s'écouler sans être directement pressé. Ce jus permet de produire le Tokaji Essenzia. Les raisins sont ensuite délicatement écrasés et broyés en une pâte. Pour le Tokaji 6 Puttonyos, 6 caisses de pâte d'Aszú sont ajoutées au vin de base, puis une macération de deux jours est effectuée. La pâte d'aszú détermine la douceur du tokaji.

Note de dégustation:

Jaune doré intense aux reflets ambrés. Bouquet complexe de fruits frais, abricot et coing, ainsi que de fruits secs, dattes et figue. Miel de fleurs, safran et cire d'abeille. Attaque d'une élégante douceur, soutenue par une excellente acidité. Des arômes de fruits généreux et une longueur interminable avec des notes de miel à l'infini.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Hongrie
Producteur:	Vega Sicilia
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	10.5 %
Cépage(s):	Furmint, Zéta, Sárga Muskotály
Référence:	0171416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	
Cépage(s):	Furmint, Zéta, Sárga Muskotály
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	10.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.