

TOKAJI ASZÚ PUTTONYOS 5

-  Tokaj-Oremus
-  Ungarn
Tokaj
-  Furmint, Hárslevelű, Zeta, Sárgamuskotály



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein strahlendes Goldgelb präsentiert den Tokaji Aszú Puttonyos 5 von 2018. Dieser Wein entfaltet eine faszinierende Aromenvielfalt, geprägt von reifen Aprikosen, Zitrusmarmelade und Honig, ergänzt durch filigrane florale Noten. Das komplexe Bouquet wird durch Nuancen von Karamell und getrockneten Früchten wie Rosinen und Aprikosen abgerundet. Tokaj-Oremus aus der Tokaj-Region steht für höchste Qualität und bietet eine harmonische Balance zwischen Süße und Säure, spürbar in den reichen Aromen.



Speiseempfehlungen
Käse
zum Dessert



Serviertemperatur
10.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit
lagerungsfähig
größer 30 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Tokaj Oremus Ltd. 3934 Tolcsva HU



WEINBEREITUNG

Die Herstellung von Aszú-Wein, auch bekannt als Tränenwein, ist ein anspruchsvoller Prozess, der nur in außergewöhnlichen Jahrgängen und unter besonderen Bedingungen möglich ist, die das Wachstum von Botrytis cinerea, dem Schimmelpilz für Edelfäule, begünstigen. Seit Jahrhunderten wird dieser Wein auf die traditionelle Weise hergestellt. In einem Gönc-Fass mit einem Fassungsvermögen von 136 Litern werden dem Most fünf Puttonyos (25 kg) edler Aszú-Beeren hinzugefügt. Die Beeren werden eingeweicht, bis sie aufquellen, und dann behutsam gepresst, um ihre Aromen zu extrahieren. Die Gärung findet in neuen Fässern aus ungarischer Eiche statt, ein langwieriger Prozess, der bis zu vier Wochen dauern kann. Die Reifung erfolgt dann über einen Zeitraum von zwei bis drei Jahren in Fässern mit einem Fassungsvermögen von 136 und 200 Litern, gefolgt von einem weiteren Jahr in Flaschen, um dem Wein die Möglichkeit zu geben, sich vollständig zu entfalten und seine komplexe Persönlichkeit zu entwickeln.

PRODUZENTEN-INFO

Das Tokaj ist eine der traditionsreichsten Weinbaugebiete der Welt. Die Weine waren über Jahrhunderte hinweg überaus geschätzt und fester Bestandteil der Weinkeller der Fürsten und Könige in ganz Europa. Sie wurden auch „König der Weine, Wein der Könige genannt“.

Im Jahr 2002 verlieh das UNESCO-Welterbekomitee für den Weinbau in der Tokajer Region den Status eines Weltkulturerbes. 1993, nur drei Jahre nach dem Ende des Kommunismus, wandte sich die Familie Alvarez Ungarn zu und gründete Tokaj-Oremus Viñedos y Bodegas. Mit großer Akribie wird seitdem an der stetigen Entwicklung des Weinguts gearbeitet. Dreißig Jahre nach der Gründung sind die Oremus-Tokaj Muster an Eleganz und verbinden perfekt neues Weinmacherwissen mit den alten Traditionen der Region.