



The Royal Tokaji Aszú 'Blue Label' 5 puttonyos

Omschrijving

Diepe, goudgele kleur. Zuiver geurend naar abrikoos en krenten. Complexe smaak met gedroogde zuidvruchten, karamel en amandelen. Lange en verfijnde afdronk die door een prettig zuurtje lekker fris blijft.

Druivensoort(en)

Furmint, Hárslevelu, Muscat de Lunel

Vinificatie

Traditioneel worden de trossen handmatig geplukt en verzameld in houten mandjes van 20 liter ('puttony' genaamd). Het aantal mandjes (puttonyos) geeft de kwaliteit weer van de wijn, waarbij de allerhoogste kwaliteit wordt aangeduid met 6 puttonyos. Het absolute summum is de 'Essencia', die gelijk staat aan 7 puttonyos, maar deze is zeer schaars. De rijping vindt plaats in kleine Gönci vaten (140ltr.) van Hongeriaans Eiken. Wettelijk gezien kennen we de kwaliteiten 3 tot 6 puttonyos en moeten Aszú; wijnen minimaal drie jaar rijpen. The Royal Tokaji Winery hanteert een veel langere rijpingsperiode dan deze drie jaar en produceert alleen 5 en 6 puttonyos wijnen, uitsluitend van single vineyards.

Herkomst

De druiven komen van de Nyulászó wijngaard in Tokaj. Hier groeien de druivensoorten Furmint, Hárslevelu and Muscat de Lunel welke gebruikt worden voor alle aszu wijnen. Nyulászó is een van de meest karakteristieke wijngaarden van het wijnhuis. De bodem bestaat uit rode vulkanische klei met lössgrond. Vanwege deze ongebruikelijke bodemsamenstelling zijn de wijnen van deze wijngaard vaak de meest complexe wijnen in het Royal Tokaji-portfolio.

Eettips

Uitstekende combinatie bij gerechten met eendenlever, blauwe kaassoorten en desserts op basis van fruit. Of laat u verrassen door een nagerecht met pure chocolade, sinaasappel en -schilletjes.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	07601616
Inhoud:	50
Alcoholpercentage:	11,5
Jaar:	2016
Streek:	Tokaji
Appellatie:	Tokaji
Wijnhuis:	Royal Tokaji

