



Tokaji Aszú 5 Puttony

Tokaj2015

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 10 °C

Alkohol: 10 %

Kiszerezés: 0,5 l

Indigenous Furmint. Pale gold color. The botrytis presents itself softly with dried apricots and spicy curry in the nose. The sip is round and harmonious. Apricot, orange and fresh fig dominates the long and decadently rich finish.


Szőlészet-Borászat


Hand-harvested with strict cluster selection. Perfectly botrytized grapes picked by hand. Fermented in stainless steel with indigenous yeast. Aged in new oak for 20 months. Harvested on the 3th of November 2014 Sugar: 135,8 g/l


Részletek

Megnevezés	Dessert Wine
Sav	8,4 g/l
Alkohol	10 %
Kiszerezés	0,5 l
Szüret kezdetének időpontja	2014-11-03
Palackozás	2016-10-20
Érlelés	in new oak
Érlelési idő	20Hónap

Kóstolás

 pale gold

 The botrytis presents itself softly with dried apricots and spicy curry in the nose.

 The sip is round and harmonious. Apricot, orange and fresh fig dominates the long and decadently rich finish.