



Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj 2003

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10-12 °C
Alkohol:	10 %
Kiszerelés:	0,5 l

Nagyrészt furmint, kis hárslevelűvel. Ragyogó arany szín. Illatában vanília, aszalt gyümölcsök, főleg sárgabarack jelennek meg. Kortyában vanília, ananász, mazsola és sütőtök társul be. A cukrot vibráló, élénk savak egyensúlyozzák. Libamáj és finom érett francia sajtok álombeli párja. Természetes cukortartalom: 225 gr/l.

Szőlészeti-Borászati

Az alapborhoz ézzel szüreteltük és egész fűrtben préseltük a szőlőt. A tőkéről kézzel, egyesével szüreteltük az aszúszemeket. A bor új tölgyfahordóban saját élesztővel erjedt 8 hónapig. 36 hónapig érleltük új tölgyfahordókban (főként magyar, de francia és amerikai tölgyfa hordókban).

Részletek

Megnevezés	Desszertbor
Sav	9,2 g/l
Alkohol	10 %
Kiszerelés	0,5 l
Szüret kezdetének időpontja	2003-11-04
Palackozás	2006-11-21
Érlelés	új tölgyfahordóban (magyar, francia, amerikai)
Érlelési idő	36 Hónap

Kóstolás



Ragyogó arany szín.



Illatában vanília, aszalt gyümölcsök, főleg sárgabarack jelennek meg.



Kortyában vanília, ananász, mazsola és sütőtök társul be. A cukrot vibráló, élénk savak egyensúlyozzák.

Díjak

Díjaink és pontszámaink;