00352600 | 2000

TOKAJI ASZÚ PUTTONYOS 5

Tokaj-Oremus

Ungarn
Tokaj

edelsüß

Furmint/ Hárslevel/ Sárgamuskotály/ Zéta

97 Falstaff

ARTIKELBESCHREIBUNG

Tokaji Aszú 2000 präsentiert sich im Glas in einem leuchtenden Gelbgold.
In der Nase offenbaren sich fruchtige Zitrusnoten, insbesondere Zitronen und Orangen, begleitet von zarten Kamillenblüten. Ein Hauch von Honig und Karamell sowie dezente Nuancen von getrockneten Früchten ergänzen das Bouquet.
Am Gaumen zeigt sich der Wein äußerst konzentriert und intensiv, begleitet von einer lebendigen, animierenden Säure. Nach und nach entfalten sich würzigsüße Aromen von Karamell, Honig und Dörrobst. Das Finale ist lang und sehr nachhaltig.

Speiseempfehlungen	Serviertemperatur	Genussempfehlung / Lagerfähigkeit
Käse zum Dessert	10.0 °C bis 12.0 °C	lagerungsfähig größer 30 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5998835035005 5998835035043

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	8.4 g/L
Restzucker	150.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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

OREMUS

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.