





00352608 | 2008

## TOKAJI ASZÚ PUTTONYOS 5

 Tokaj-Oremus

 Ungarn  
Tokaj

 edelsüß

 Furmint/ Hárslevel/ Sárgamuskotály/ Zéta

 95 James Suckling



# OREMUS

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008 präsentiert sich im Glas mit einem tiefen, klaren Goldton. Sein Duft ist ein harmonisches Zusammenspiel aus Steinfrüchten, begleitet von zarten Akazienblüten und einem Hauch von Honig, während balsamische Noten dem Bouquet zusätzliche Tiefe verleihen.

Am Gaumen entfaltet dieser komplexe Süßwein seine ganze Kraft, wobei die ausgewogene Säure einen angenehmen Gegenpol zur Süße des Weins bildet. Der langanhaltende Abgang wird von köstlichen Röstaromen und einem Hauch von Apfelmus begleitet.

Mit seinem reichhaltigen Geschmacksprofil zeigt der Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008 ein enormes Reifepotenzial, das ihn zu einem wahren Schatz in jedem Keller macht.



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	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5998835035081 5998835015083

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	9.5 g/L
Restzucker	139.0 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



## 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.