



## TOKAJI ASZÚ PUTTONYOS 6

 Tokaj-Oremus

 Ungarn  
Tokaj

 edelsüß

 Furmint, Hárslevel, Sárgamuskotály, Zeta


OREMUS



## ARTIKELBESCHREIBUNG

Die höchste Puttonyos-Anzahl – sechs – kennzeichnet den Tokaji Aszú Puttonyos 6 und steht für einen beeindruckenden Restzuckeranteil von mindestens 150 Gramm pro Liter. Diese herausragende Süße und die intensive aromatische Konzentration verdankt dieser Süßwein den Botrytis-Trauben. Die Edelfäule entzieht den Beeren Wasser und hinterlässt reine Konzentration und Geschmack sowie eine bemerkenswerte Frische. Durch eine 18-monatige Reifezeit in erlesenen Holzfässern wird die Qualität zusätzlich gesteigert. Der Tokaji Aszú Puttonyos 6 präsentiert sich als ein außergewöhnlicher Süßwein von herausragender Qualität.



Speiseempfehlungen

Käse  
zum Dessert

Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeitlagerungsfähig  
größer 30 Jahre

## FARBE, GESCHMACK &amp; MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

## ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken

## ANALYSE

Alkoholgehalt	11.0 %Vol
Säure	8.8 g/L
Restzucker	171.0 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 sechs 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.