

Aszú 5 Puttonyos



MINIMALNA

TEMPERATURA 11.00 st.C

MAKSYMALNA

TEMPERATURA 12

KRAJ

Węgry

KOLOR

Białe

NAGRODY

IWC Złoto, IWSC Srebro Wine & Spirits Magazine 92 pkt

Więcej informacji:

Tokaj Aszú to unikatowe słodkie białe wina z Tokaju. Cieszą się sławą na całym świecie dzięki 100 % zawartości winogron szczepu Furmint pochodzących z Posiadłości Tokaj-Hétszőlő. Tokaj ten zawdzięcza swe niezrównane bogactwo aromatów szlachetnej pleśni Borytris Cinerea, która znacząco podnosi zawartość cukru. Przezrzałe jagody tracą wodę i stają się suche, co w języku węgierskim oznacza termin « aszú ». Stąd winobranie odbywa się możliwie jak najpóźniej. Owoce Aszú zbierane są ręcznie, w ilości od 6 do 8 kilogramów dziennie na osobę. Po okresie miesięcznej fermentacji w kadziach wino dojrzewa następnie w dębowych beczkach przez dwa lata, a kolejny rok leżakuje w butelkach.

Potrawy:

Sery pleśniowe zielone/niebieskie

Winnica **Tokaj Hétszölő**, znana ze swoich wyjątkowych win i przebogatej historii, znajduje się w samym sercu regionu Tokaj-Hegyalja, na południowych stokach góry Tokaj. Majątek powstał w 1502 r. na terenie 7 najlepszych działek w regionie. Na cześć tego wydarzenia nazwano winnicę Hétszölő co oznacza w języku węgierskim „7 winnic”. Parcele Tokaj Hétszölő oraz winnice Nagysszolo zostały sklasyfikowane jako premier cru w 1772 r. Po zawirowaniach II wojny światowej i okresu komunizmu posiadłość ponownie odrodziła się w grudniu 1991 r. W 2009 r. winnicę zakupił Michela Reybier, właściciel Château d'Estournel. Obecnie współwłaścicielami są Francuzi z firmy ubezpieczeniowej G.M.F. posiadający także Château Beychevelle w Bordeaux. Całkowicie organiczna uprawa winorośli koncentruje się na 55 ha wokół szczepów Furmint, Hárslevelű, Köverszölő, Muscat Lunel. Produkowane tu co roku wina - Szamorodni, Furmint, Hárslevelű i Muscotály oraz z późnego zbioru - Hárslevelű i Furmint, a w szczególności unikatowe Aszu, to wielka duma firmy.