

Royal Tokaji Szt. Tamás 1st Growth Tokaji Aszú 6 Puttonyous

Ungarn / Tokaj



Høyoppløselig bilde



Tokaji Aszu var verdens første store, søte vin. Navnet har vinen fått fra området den kommer fra; Tokaji i Ungarn. Når den lokale Furmint druen begynner sin edle forråtnelse kalles dette Aszu; Tokaji Aszu. I 1700 klassifiserte prins Rakoczi av Transylvania de beste vinmarkene i 1., 2. og 3. Cru. Like etterpå erklærte Louis XIV av Frankrike at Tokaji Aszu er "vinenes konge og en vin for konger", og i det 18. århundre stasjonerte Catharina den Store soldater for å passe på disse verdifulle vinmarkene.

Tokaji-regionen ligger 200 km nord øst for Budapest, på samme breddegrad som Loire, men siden det her er snakk om innlandsklima, er det mye større svingninger i både temperatur og nedbør.

I 1700 ble den første europeiske vinmarken klassifisert og dette var i Tokaji i Ungarn. Royal Tokaji eier her store, veletablerte vinmarker. Szt. Tamás er en berømt First Growth-vinmark som skråner sørvestover og har utsikt over Royal Tokaji-vingården i Mád.

Jordsmonnet er rikt, rødt i fargen og en blanding av leire ispedd indigo og lilla vulkanske bergarter på og under overflaten.

I eksepsjonelt gode år får man Aszú druer og da kan man lage Single Vineyard Aszú viner. Denne årgangen er en av dem og kun den 7ende i dette århundre.

Type	Dessertvin		
Klassifikasjon	Tokaji Aszu 1st Growth		
Produsent	The Royal Tokaji Wine Company		
Årgang	2017		
Druetyper	100% Furmint		
Vinifikasjon	Håndplukkede druer. Vanlig tørr vin på Furmint lages, Aszú druer tilsettes vinen og dette gjæres videre i to dager. Vinen presses og gjæringen fortsetter på Ungarske 300L iters fat. Disse faten ligger dypt under bakken.		
Lagring	Lagres på Ungarske fat i minimum 2 år.		
Analyse	Alkohol: 10,5 %	Sukker: 176,4 g/l	Syre: 9,9 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år		
Karakteristikk	Mørk sitronguk farge, elegant duft av aprikos og honning. Rik vin, høy syre og sødme. På smak finner man honning, aprikos, samt litt krydder og sedertre. Flott syrlig og lang, intens ettersmak.		
Serveringstemperatur	Ved 10° C		
Passer til	Foie gras, fruktterter, sjokoladedesserter, crêpe suzette, samt til bløte, hvite oster og blåskimmeloster.		
Webseite	www.royal-tokaji.com		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,5 L	14071302		kr. 1 474,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Smak på hver moment