

# Royal Tokaji Mézes Mály Great 1st Growth Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Ungarn / Tokaj / Tokaj



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.

Druene i denne 6 Puttonyos-vinen vokser i løssholdig jordsmonn og kontinentalt klima. Vinrankene er 25-40 år gamle. Plantetetthet er 5-6000 ranker/ha. Vinmarken er på 18ha og Royal Tokaji eier 11ha. Mezes Maly betyr honningkrukke.

|                             |                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Dessertvin                                                                                                                                                                                      |
| <b>Klassifikasjon</b>       | Grate 1.st Growth                                                                                                                                                                               |
| <b>Produsent</b>            | The Royal Tokaji Wine Company                                                                                                                                                                   |
| <b>Årgang</b>               | 2017                                                                                                                                                                                            |
| <b>Druetyper</b>            | Furmint, Hárslevelú, Muscat Lunel                                                                                                                                                               |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Gjæring i 10-14 dager ved 14-18°C med skallkontakt 1 dag, og 1 dag maserasjon.                                                                                                                  |
| <b>Lagring</b>              | 42 måneder på gamle, ungarske fat etterfulgt av flaskemodning i 36 måneder før vinen slippes på markedet.                                                                                       |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 11,0 %      Sukker: 232 g/l      Syre: 11 g/l                                                                                                                                          |
| <b>Holdbarhet</b>           | Lagringspotensiale 30 - 40 år                                                                                                                                                                   |
| <b>Karakteristikk</b>       | Dyp ravgul farge. Sammensatt duft av appelsiner, karamell og crème brûlée. Rund og velbalansert i munnen. Toner av appelsin og sitrusmarmelade i smaken. Syrerik og kraftig med lang ettersmak. |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 10-12° C                                                                                                                                                                                        |
| <b>Passer til</b>           | Nydelig til ost, frukt terter/paier og sjokoladedesserter.                                                                                                                                      |
| <b>Webside</b>              | www.royal-tokaji.com                                                                                                                                                                            |

Høyoppløselig bilde



|                       |                   |                   |                          |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,5 L                 | 9182602           | 2662880           | kr. 1 487,90             |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 6                     |                   |                   |                          |

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  
*Ready for every moment*