



The Royal Tokaji Aszú 'Gold Label' 6 puttonyos

Omschrijving

Rijke, intense neus met een vleugje grapefruit, abrikoos en specerijen. Volle smaak met citrus, perzik- en abrikozenfruit. Een fijne balans tussen zoetheid en zuurgraad en een lange, frisse afdronk.

Druivenras(sen)

Furmint, Hárslevelu, Muscat de Lunel

Vinificatie

De term 'Aszú' betekent edele rotting (= botrytis). de eerste Tokaji Aszú-wijn werd bij toeval gemaakt in 1650 omdat men, onder bedreiging van een Turkse invasie, de oogst moest uitstellen. Men kon pas weer in november veilig de wijngaard betreden met als resultaat dat alle druiven gedroogd en verschrompeld waren. Het gevolg was een honingachtige op siroop lijkende vloeistof, de Eszencia. Men mengde dit vervolgens met wat wijn uit een vorige oogst en de Tokaji Aszú was geboren.

Herkomst

De druiven komen van de Nyulászó wijngaard in Tokaj. Hier groeien de druivensoorten Furmint, Hárslevelu and Muscat de Lunel welke gebruikt worden voor alle aszu wijnen. Nyulászó is een van de meest karakteristieke wijngaarden van het wijnhuis. De bodem bestaat uit rode vulkanische klei met lössgrond. Vanwege deze ongebruikelijke bodemsamenstelling zijn de wijnen van deze wijngaard vaak de meest complexe wijnen in het Royal Tokaji-portfolio.

Eettips

Uitstekende combinatie bij gerechten met eendenlever, Roquefort en andere blauwe kaassoorten en desserts op basis van fruit. Ook een perfecte combinatie is Tarte tatin van abrikoos.

Wijnhuis omschrijving

The Royal Tokaji Wine Company is een initiatief van Hugh Johnson, groot wijnkenner en onder andere mede-auteur van 'De Wijnatlas'. Het bedrijf produceert louter top-kwaliteit wijnen, gemaakt van single vineyards. Traditioneel worden de trossen handmatig geplukt en verzameld in houten mandjes van 20 liter ('puttony' genaamd). Het aantal mandjes (puttonyos) geeft de kwaliteit weer van de wijn, waarbij de allerhoogste kwaliteit wordt aangeduid met 6 puttonyos. Het absolute summum is de 'Essencia', die gelijk staat aan 7 puttonyos, maar deze is zeer schaars. De rijping vindt plaats in kleine Gönci vaten (140ltr.) van Hongaars Eiken. Wettelijk gezien kennen we de kwaliteiten 3 tot 6 puttonyos en moeten Aszú wijnen minimaal drie jaar rijpen. The Royal Tokaji Winery hanteert een veel



langere rijpingsperiode dan deze drie jaar en produceert alleen 5 en 6 puttonyos wijnen, uitsluitend van single vineyards.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	07631616
Wijnsoort:	Witte Zoete / Dessertwijnen
Inhoud:	50
Alcoholpercentage:	11
Jaar:	2016
Land:	Hongarije
Streek:	Tokaji
Appellatie:	Tokaji
Wijnhuis:	Royal Tokaji

