



TOKAJI "ASZU" 5 PUTTONYOS - DISZNOKO

PRODUIT

Deze intense, zoete wijn onthult aroma's van rijpe abrikoos in de neus, vergezeld door frisse citrustonen en delicate kruiden.

De Tokaji Aszú 5 Puttonyos van Disznókő, uit de beroemde Hongaarse regio Tokaj, is een uitzonderlijke dessertwijn. Gemaakt van druiven met botrytis, vertoont deze wijn een opmerkelijke rijkdom en concentratie. De term « 5 Puttonyos » duidt op een hoge mate van zoetheid en zachtheid, wat overeenkomt met de aanzienlijke hoeveelheid botrytis die aan de basiswijn is toegevoegd.

In de mond wordt de wijn in evenwicht gehouden door een levendige frisheid en een uitgesproken zuurgraad, die hem een ongeëvenaarde elegantie en rijpingspotentieel geven. Smaken van gekonfijte abrikoos, honing, bittere sinaasappel en gedroogd fruit ontvouwen zich met finesse en complexiteit.

Disznókő, een van de meest gerenommeerde wijndomeinen in Tokaj, produceert authentieke en prestigieuze Aszú-wijnen, met respect voor de eeuwenoude traditie van de regio.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Tokaji / Hongrie
Type de vin	Blanc
Volume	0,50L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Furmint, Hárslevelű