



**Ruoka:** Jälkiruuat, Juustot

**Tuotenro:** 6110205

**Viivakoodi:** 5997913305047

**Tilavuus:** 0,50 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

# Tokaj Classic Aszu 5 Puttonyos 2013

Jälkiruokaviini / Rypäleet: 75% Furmint, 20%  
Hárslevelü ja 5% Muscat.

**39.90 €**

## *Kuvaus*

Tumman oljenkeltainen väri, jossa oranssin häivähdyksiä. Tuoksu puhtaan makea ja voimakas, jalohometta, mantelia, saksanpähkinää, appelsiinia, rusinaa ja trooppista hedelmää. Maku makean täyteläinen ja hienostunut. Kypsä hedelmäisyys korostuu ja tuoksun trooppiset hedelmät, ananas ja jalohomeen elementit tulevat esille viinin auettua. Käsinoimitut jalohomeiset rypäleet on lisätty 137 litraan perusviiniä (gönci-tyunnyri) ja viini on käynyt usean vuoden ajan, Jäännössokeria 154 g/l. Rypäleet: Rypäleet: 75 % Furmint, 20 % Hárslevelü ja 5 % Muscat.

## *Tuottaja*

## Tokaj Classic Winery

”Kuninkaitten juoma ja juomien Kuningas”. Tokaj on eräs maailman legendaarisimpia viinejä. Tarina kertoo, että ensimmäinen makea Tokaj-viini jalohomeisista rypäleistä valmistettiin jo vuonna 1650, kauan ennen Reinin ja Sauternesin viinejä. Vuosisatojen ajan Tokajin makeat viinit kasvattivat suosiotaan Euroopan ylhäisten ja mahtavien keskuudessa. Ku Unkarista tuli sosialistinen vuonna 1949, kuuluisat viinitarhat ja tilat takavarikoitiin ja viinit alettiin valmistaa bulkkina valtavissa osuuskellareissa. Tämä järjestys säilyi aina vuoteen 1990, jolloin valtion maita alettiin palauttaa niiden alkuperäisille omistajille ja myymään yksityisille sijoittajille. Kommunismen kaatumisen jälkeen András Bruhács perusti Tokaj Classic Wineryn ja yhdessä viinintekijä Mr. Galambosin kanssa he loivat Tokaj-viineille oman ”taiteellisen näkemyksen”, joka sai välittömästi kansainvälistä tunnustusta. Tokaj Classic’n filosofia on herättää henkiin vanhat tavat viininvalmistuksessa, sen sijaan, että turvaututaan yksinomaan nykyajan high-tech-menetelmiin. Tämä on tuottanut ikimuistoisia tuloksia. Käyttämällä perinteistä valmistusta tammitynnyreissä, saadaan lisää intensiteettiä ja monimuotoisuutta viineihin. Viiniköynnökset ovat noin 30-vuotiaita, juuri parhaassa kehitysvaiheessaan. Niitä viljellään erittäin alhaisella tuotolla, suuruus on enintään 1000-1500 pulloa hehtaarilta hyvin täyteläistä Late Harvest ja Aszú-viiniä.