

トカイ・アスー・4 プットニョシュ 2014

TOKAJ Aszu 4 puttonyos
2014



生産者	シムコ・ワイナリー
生産地	ハンガリー トカイ地方
原産地呼称	PDOトカイ
ブドウ品種	フルミント
醸造	厳選培養酵母 24 時間、貴腐ブドウをフルミント 100%のベースワインに漬け込むことで、貴腐ブドウのエキスを抽出。圧搾後、ステンレスタンクで発酵後、18ヶ月ハンガリアンオークの 500ℓ 樽で熟成。
土壌	Tolcsva Kincsem: 石灰岩の上に赤色土壌
ヴィンテージ	2014 年
色/タイプ	貴腐ワイン/フルボディ/極甘口
内容量	500ml
適温	6～8℃
アルコール度数	11.5%
糖度	146.6g/ℓ
酸度	8.77g/ℓ
ケース入数	12 本/カートン
JAN コード	5997988302088
ワイン栓	コルク
コメント	輝く琥珀色。濃厚で凝縮された香りです。キャンディー、ドシトラスピール、蜂蜜、ナッツ、キノコ、枯葉、樽からくるスパイスの香りと味わいが口一杯に広がります。

フォアグラを使った前菜、白身魚の西京焼き、チョコレートムース、チョコレートケーキ、クレームブリュレ、ブルーチーズ、お節料理(伊達巻、栗きんとん)などによく合います。



おいしいを贈る

ESSENCIA