

トカイ・アスー・6 プットニョシュ 2013

TOKAJ Aszu 6 puttonyos
2013



| | |
|---------|---|
| 生産者 | グランド・トカイ インターナショナルワインチャレンジ金賞 ベストハンガリアンスウィートワイン賞 ヴァイニャリーズインターナショナル金賞 ベルリナーワイントロフィー金賞 チャレンジインターナショナルドゥヴァン金賞 |
| 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 75% ハールシュレヴェリユー20% シャールガムシュコターイ 5% |
| 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。ステンレスタンクとハンガリアンオークの 500ℓ 樽で発酵後、19 ヶ月ハンガリアンオークの 500ℓ 樽で熟成。 |
| 土壌 | 厳選した畑:石灰岩の上に赤色土壌 |
| ヴィンテージ | 2013 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 | 9.5% |
| 糖度 | 208g/ℓ |
| 酸度 | 9g/ℓ |
| ケース入数 | 6 本/カートン |
| JAN コード | 5998812701077 |
| ワイン栓 | コルク |
| コメント | 深みのある琥珀色。口に含むと、トロリとした口当たりと熟した豊かな果実の味わいが感じられます。生き生きした酸とミネラルが甘さを引き締めています。フレッシュなドライアプリコット、カモミールの花、ドライオレンジ、トロピカルフルーツのアロマに柔らかなピンクペッパーのニュアンス。プラム、アプリコットや蜂蜜の甘味、ドライオレンジの僅かに苦味を感じる酸味、森の土壌やキノコのうまみなどの複雑な味わいが絡み合い、長い余韻をお楽しみ頂けます。 |

ガチョウのレバー、フォアグラを使った前菜、ブリの照り焼き、チョコレートムース、クレーム・ブリュレ、熟成したハードタイプのチーズ、ブルーチーズ、お節料理(栗きんとん、黒豆、伊達巻によく合います。



おいしいを贈る

ESSENCIA