



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Tokaj-HétszQIQ 5 Puttonyos Aszú 2010

Dessertvin | Tokaj, Ungarn | VP-nr.: 9128702 | SAP-nr.: 9043090 | EPD-nr.: 2315596 | Pris: 479,90 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Ungarn	Alkohol	11,5 %
Distrikt	Tokaj	Vinmark / lieu-dit	NagyszQIQ & Hét-szQIQ single vineyards, south faced
Underdistrikt	-		
Passer til	Apertiff/avec, Dessert, kake, frukt	Antall hektar	20.0
Druetype	100 % furmint	Sukker	147 g/l
Jordsmonn	Løss og vulkans underjord.	Syre	8.2 g/l
		Årstall plantet	1993
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Vinifikasjon

Håndplukkede og nøye selekterte druer, som er delvis botrytiserte, fermenteres på 18 grader med utvalgt økologisk gjær i 2-3 uker på nye ungarske eikefat. Videre modning i 30 måneder på brukte eikefat.

Bruksområde

Dette er en sammensatt og fin dessertvin som er perfekt til desserter og kaker med kremkonsistens, nøtter, bær og frukt. Passer også godt til gåselever, spennende, spicy orientalske retter og blåmuggost. Anbefalt serveringstemperatur er 10-12 C°

Karakteristikk

Skinnende, gyllen gul på farge. Søtlige og komplekse fruktaromaer som aprikos, sitrusfrukter og melon akkompagnert av nøtter og honning. Runde og modne smaker av tørket, søt frukt , valnøtter og hint av karamell og vanilje. Fin sødme, balansert syre og en lang, lett og moden utgang.