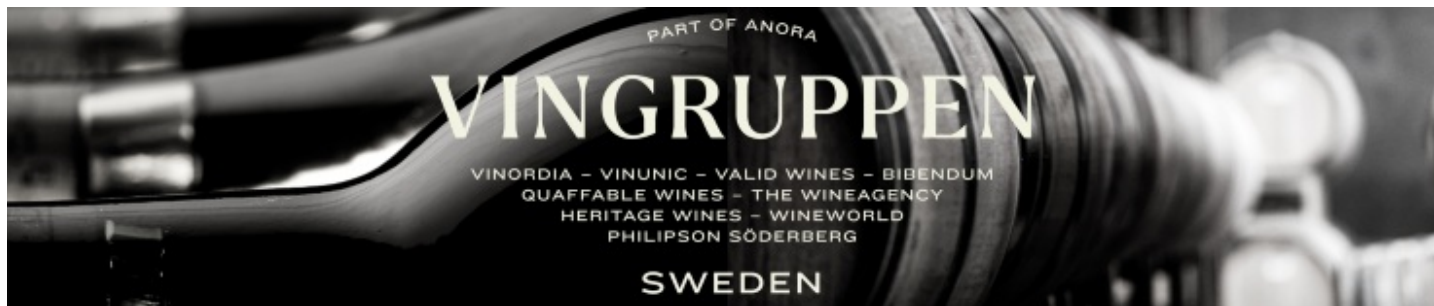




ROYAL TOKAJI ESSENCIA 2009

Art. nr 94142

Pris 0,00 kr exkl. moms

Storlek 375 ml

Producent Royal Tokaji Wine Co

Ursprung Tokaji, Ungern

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Furmint 100%

Alkoholhalt 2%

Totalsyra 11,2 g/l

Restsocker 581 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Djupt gyllene med skimrande bärnstensnyanser. Komplex och fruktig doft med inslag av aprikoser, fikon, dadlar, grönt te, kanderad apelsin och torkade röda bär. Mycket fyllig, söt smak med krämig viskositet och textur. En hög välintegrerad fruktsyra balanserar den mycket höga sötman i vinet. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Den självrinna musten från de noggrant utvalda druvorna jäser mycket långsamt på grund av den otroligt höga sockerhalten i musten. Vinet flyttades till damejeanner 2017 då det efter nästan 8 års jäsning nått en alkoholhalt på 2%.

Lagring Vinet har lagrats 5 år i damejeanner av glas.

Passar till Serveras vid 8-10°C till söta, smakrika desserter och bakverk.

Information Aszú är ungerska för druvor som angripits av ädelröta, botrytis.



Om producenten

Ädel dryck med eleganta nyanser

The Royal Tokaji Wine Company var ett av de första företag i Ungern som efter kommunismens fall startade med hjälp av utländskt kapital. Vi på Vinunic etablerade tidigt ett samarbete med Royal Tokaji, som ägs av västerländska vinhandlare och vinkännare, bland dem författaren Hugh Johnson, som själv arbetat intensivt i företaget för att väcka till liv den gamla fina tradition för tillverkning av tokajer som slumrat under kommuniståren.

År 1700 gjordes här en kvalitetsklassning av samma typ som den som genomfördes i Bordeaux 155 år senare. Royal Tokaji har nu köpt in ett 60-tal vingårdslotter i bästa lägen, bland annat de vingårdar som 1700 klassades som prima, vilket var högsta klassen. Av druvor från dessa har man sedan utvecklat de viner som säljs under företagets etikett och som en hel vinvärld applåderat!

Man arbetar enligt gamla traditioner. Det betyder bl a att druvorna handplockas (6-8 kg per dag!) och att de varken pastöriseras eller får oxidera. Tokajern blir därigenom både vackrare i färgen, mer gul i stället för brun, ädlare och mer nyansrik. Vinerna är sammetsmjuka med en intensiv, kvardröjande väldoft och smak av frukt, smör och karamell.