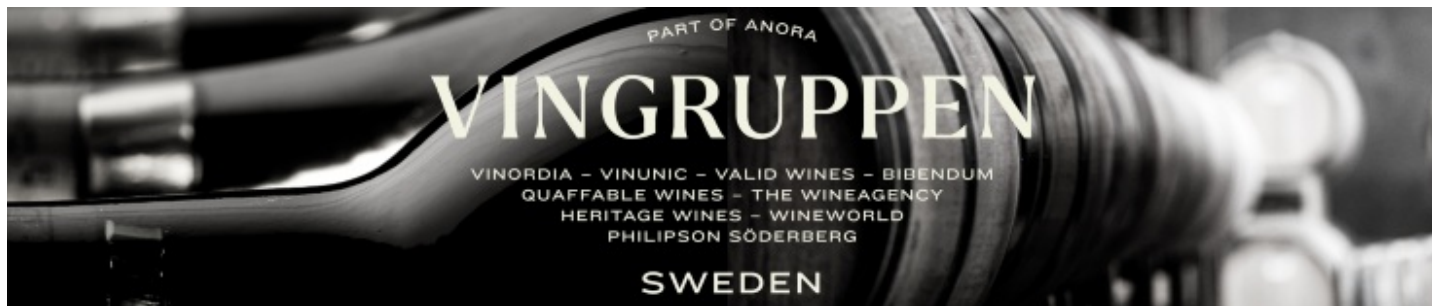




BLUE LABEL 5 PUTTONYOS 2017

Art. nr 1029014

Pris 339,00 kr exkl. moms

Storlek 500 ml

Producent Royal Tokaji Wine Co

Ursprung Tokaji, Ungern

Varukategori Söta viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Furmint, Hárslevelü

Alkoholhalt 11%

Totalsyra 7,9 g/l

Restsocker 158,1 g/l

Sortiment Restaurang



Karaktär Stor, utvecklad, nyanserad och koncentrerad doft. Sammetslen, söt, frisk och fyllig i smaken med inslag av honung, persika, smör och knäck. Fräsch syra och krispigt avslut.

Tillverkning Druvor av yppersta kvalitet och god struktur som är väl angripna av botrytis macereras i musten i ca 2 dagar.

Lagring Vinet lagras på 300 och 500 liters ungerska ekfat i ca 2 år nere i Royal Tokajis källare. Vinet buteljerades i juli 2020.

Passar till Serveras vid 10-13 C till smakrika desserter med t ex äpplen, plommon eller persikor. Passar även till Crème Brûlée, Crêpes Suzettes, hårda ostar, mörk choklad och givetvis till gåslever...

Information Tokajer tillverkas av druvor som är angripna av ädelröta. Antal puttonyos anger hur många korgar ädelröteangripna druvor som pressats och tillsatts musten. Blue Label är gjort på druvor som kommer från vingårdar klassificerade som 1:a och 2:a Cru. Blue Label är en 5-puttonyos aszú.

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.