

Tokaji Furmint 2016



Fruchtig, lieblich, sehr sehr süffig! Typisches Tokajer-Bouquet mit viel Honig und schönen Fruchtaromen wie Apfel, gedörrte Aprikosen, leichte goldgelbe Farbe. Supper PreisLeistungsverhältnis!

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis:

Anderer Preismodifikator:

Grundpreis inkl. MwSt.:

Preis inkl. Preisnachlass:

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass:

Preis:16,90 CHF

Netto-Verkaufspreis: 16,90 CHF

Preisnachlass:

MwSt.-Betrag:

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Hersteller: [Chateau Dereszla Kft.](#)

Beschreibung

Dirkektor, Kalocsai Laszlo



Fruchtig, lieblich, sehr sehr süffig! Typisches Tokajer-Bouquet mit viel Honig und schönen Fruchtaromen wie Apfel, gedörrte Aprikosen, leichte goldgelbe Farbe. Supper PreisLeistungsverhältnis!

- **Traubensorten:** 100% Furmint
- **Ausbau im Stahltank:** 6 Monate
- **Flaschenausbau:** 6 Monate
- **Winzer:** Chateau Dereszla
- **Herkunft:** Tokaj
- **Trinktemperatur:** 5-7°C
- **Trinkreife:** ab sofort
- **Lagerfähigkeit:** 5 Jahre
- **Dekantieren:** Nein
- **Restzucker:** 49 g pro Liter
- **Alkohol:** 12%
- **Flaschengrösse:** 75 cl

In diesem Wein ist nur ein Anteil von Botrytis-Trauben drin enthalten!

Verarbeitet nach traditionellem Ausleseverfahren, wobei die Auslesebeeren im gärendem Most eingeweicht werden.

Bei den leichten Apero Weinen, wie bei diesem, werden nur ein kleiner Anteil der Aszu beeren verwendet, der Rest wird mit Spätgelesenen Trauben aufgefüllt!

Die zum Teil von der Botrytis befallenen Trauben, werden eine einen Behälter gefüllt. Unter Eigendruck des Gewichtes der Trauben, wird die kostbare Esszenc aus den Aszu-Beeren gewonnen. Da die Gewinnung ohne zusätzlichen Druck stattfindet, werden weder Traubenschale noch Traubenkern zerquetscht, somit gelangen keine Tannine und Bitterstoffe in die Esszenc.

Somit erreichen wir, das wir das edelste von Trauben mögliche im Tokajer haben, nicht umsonst wird der Tokajer "**König der Weine, Weine der Könige genannt**"