

Oremus Tokaji Aszu 5 puttonyos





Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Vega Sicilia](#)

Beschrijving

De productie van de Aszú-wijn is een nauwgezet proces, dat veel geduld en uitgebreide kennis vereist. Het is alleen mogelijk in goede jaargangen, wanneer de natuur regen aan het einde van de zomer en zon en wind in de vroege herfst brengt, wat de essentiële voorwaarden zijn voor het proces voor nobele druiven om uit te komen. Het vinificatie proces wordt al eeuwen volgens traditie tot stand gebracht. De verschrompelde, door Botrytis cinéris, ofwel edele rotting, aangetaste Furmint, Hárslevelü, Zéta en Sárgamuskotály druiven worden in oktober en november geoogst. De druiventrossen worden bes voor bes geselecteerd en in kleine vaatjes, puttonyos, verzameld.

De houten vaatjes worden traditioneel door de plukkers op de rug gedragen. Het kost een individuele plukker ongeveer twee dagen om de hoeveelheid van 25 kilogram geschikte druiven te plukken om zijn puttonyo te vullen. Een bepaald aantal van deze vaatjes, 3, 4, 5 of soms zelfs 6, worden toegevoegd aan een Gönci eiken vat met 136 liter jonge droog vergiste wijn van hetzelfde jaar. De druivenbrei laat men dan voor 24 tot 48 uur fermenteren waardoor de suikers uit de druiven optimaal worden prijsgegeven. Het gistingsproces komt hierdoor voor de tweede keer op gang, maar verloopt langzaam door het hoge suiker gehalte.

Na het gistingsproces wordt de blend in Hongaarse eiken vaten overgestoken en zal daarin voor een aantal jaren rijpen. Het aantal rijpings jaren staat gelijk aan het aantal puttonyos maal twee. Volgens traditie in Tokaj worden de vaten opgeslagen in het uitgestrekte gangenstelsel in de historische grotten. Diep in de bergen is de luchtvochtigheid en de daar aanwezige zuiverende schimmel, cladosporium cellare, de ideale omstandigheid voor de Tokaj Aszú wijnen. Dit geeft aan de wijnen een zeer fijn en elegant bouquet. Donker goudgeel van kleur.

Geparfumeerde neus met citrusvruchten, rozijnen, gedroogde abrikoos en kamille. Zeer intens van smaak met levendig zuur, kruidigheid en zoet van karamel, honing en gedroogde vruchtjes. Zeer lange, verleidelijke afdrank.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.