

## Aszú 5p Hétszölő 1er Cru

Aszú-Weine müssen mindestens 18 Monate im traditionellen großen Holzfass oder auch Barriques reifen, bevor sie in den Handel kommen dürfen. In der Praxis sind deutlich längere Lagerzeiten üblich. Auch um eine gewisse Jahrgangstiefe dieser fast unendlich haltbaren Süßwein-Spezialität anbieten zu können, haben wir zugegriffen, als uns das Weingut zwei konventionelle Weine aus dem Jahrgang 2013 angeboten hat. Dieser fünf-buttige Tokajer Aszú stammt aus der Cru-Lage Hétszölő, die die Basis des Besitzes von Tokaj-Hétszölő darstellt. Sie wurde bereits 1772 als eine der besten Lagen des Gebietes klassifiziert, zu einer Zeit also als das Weingut noch im Besitz des Habsburgerreiches war.

JG 2013 Gold Mundus Vini 2017

Erzeuger:	Tokaj-Hétszölő Organic Vineyards
Anbaugebiet:	Tokaj
Rebsorte:	Furmint
Jahrgang:	2013
Temperatur:	10 - 12°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Dessertwein
Land:	Ungarn
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	49120.konv
Volumen	0,5l



### Weinanalyse

kontrolliert durch	
Schweflige Säure frei (mg/l)	28
Gesamtsäure (g/l)	7,9
Restzucker (g/l)	140
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	234
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,9
Weinstil	edelsüß