

Aszú 5p Hétszölő DOP 0,5l

Unseres Wissens einer der ersten Tokaji Aszú mit 5 Puttonyos in Bio-Qualität! Betörendes Bukett von Aprikosen, Zitrusfrüchten und Ananas. Am Gaumen ein feines Gleichgewicht der Kräfte Zucker und Säure. Es kommen nussige Aromen und Honig dazu. Perfekter Begleiter von reifem Bergkäse oder würzigem Blauschimmelkäse.

JG 2017 Gold Mundus Vini BIOFACH 2022 Best Organic Sweet Wine 2022

Erzeuger:	Tokaj-Hétszölő Organic Vineyards
Anbaugebiet:	Tokaj
Rebsorte:	Furmint
Jahrgang:	2017
Temperatur:	10 - 12°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Dessertwein
Land:	Ungarn
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	Dessert, Blauschimmelkäse, sautierte Entenleber
Artikel-Nr.	49120
Volumen	0,5l



Weinanalyse

kontrolliert durch	HU-ÖKO-02
Schweflige Säure frei (mg/l)	27
Gesamtsäure (g/l)	6,6
Restzucker (g/l)	131
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	204
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,1
Weinstil	edelsüß