

## Aszú 6p Nagyszőlő 1er Cru

Kleiner Bruder ganz groß. Tokaj-Hétszölő ist mit über fünf Jahrhunderten Weinbaugeschichte wohl das traditionsreichste Weingut in unserem Sortiment. Auch wenn die Lage Nagyszölő immer etwas im Schatten des Cru von Hétszölő stand, sind beide von jeher auf das Engste miteinander verbunden. Ursprünglich bildeten sie Mal eine Einheit: schließlich bedeutet Hétszölő übersetzt so viel wie 'Sieben Parzellen'. Aus diesen Parzellen formierte die Familie Garai 1502 das heutige Weingut Tokaj-Hétszölő. 1576 tauchte der Name Nagyszölő dann erstmals als eigenständige Lage auf, seit 1772 ist der Weinberg als 'Erste Lage' klassifiziert. 2017 kann sich als historisches Datum hier durchaus einreihen: der erste Jahrgang Tokaji Aszú mit 6 Puttonyos aus einer Cru-Lage in Bioqualität! Von der raren Eszencia abgesehen ist das einfach das Nonplusultra im Tokajerbereich. Im Gegensatz zum fünfbuttigen Hétszölő des Weingutes zudem nicht aus Furmint, sondern aus der selteneren lokalen Sorte Hárslevelő (Lindenblättriger) vinifiziert, was diesen Aszú-Wein noch einen Tick besonderer macht.



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:	Desserts, kräftigem Blauschimmelkäse
Artikel-Nr.	49125.17
Volumen	0,5l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	HU-ÖKO-02
Schweflige Säure frei (mg/l)	28
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	154,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	270
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,2
Weinstil	edelsüß