Weinpass

Aszú 6p Nagyszőlő 1er Cru

Kleiner Bruder ganz groß. Tokaj-Hétsz_l_ ist mit über fünf Jahrhunderten Weinbaugeschichte wohl das traditionsreichste Weingut in unserem Sortiment. Auch wenn die Lage Nagysz_l_ immer etwas im Schatten des Cru von Hétsz_l_ stand, sind beide von jeher auf das Engste miteinander verbunden. Ursprünglich bildeten sie Mal eine Einheit: schließlich bedeutet Hétsz_l_ übersetzt so viel wie 'Sieben Parzellen'. Aus diesen Parzellen formierte die Familie Garai 1502 das heutige Weingut Tokaj-Hétsz_l_. 1576 tauchte der Name Nagysz_l_ 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 Hétsz_l_ des Weingutes zudem nicht aus Furmint, sondern aus der selteneren lokalen Sorte Hárslevel_ (Lindenblättriger) vinifiziert, was diesen Aszú-Wein noch einen Tick besonderer macht.

Erzeuger:	Tokaj-Hétszölö 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

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.