

Aszú 6p Nagyszőlő 1er Cru

Beim Aszú 6p werden 6 Puttonyos für den Grundwein eingesetzt. Perfektes Gleichgewicht von Süße und Körper. Hochfeines Aroma von Aprikosen, Quitten, getrockneten Früchten. Dazu Anklänge von Mandeln, Honig und vielem mehr. Ein äußerst komplexer Wein, der trotz Fülle nie satt macht. Man will immer den nächsten Schluck des herrlichen Nektars genießen. Nahezu unendlich lagerfähig.

JG 2013: Gold Medal 95/100 Punkte Decanter World Wine Awards 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.	49125.konv
Volumen	0,5l

Weinanalyse

kontrolliert durch

Schweflige Säure frei (mg/l)	32
Gesamtsäure (g/l)	7,4
Restzucker (g/l)	196,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	294
Vorhandener Alkohol (Vol%)	10,9
Weinstil	edelsüß

