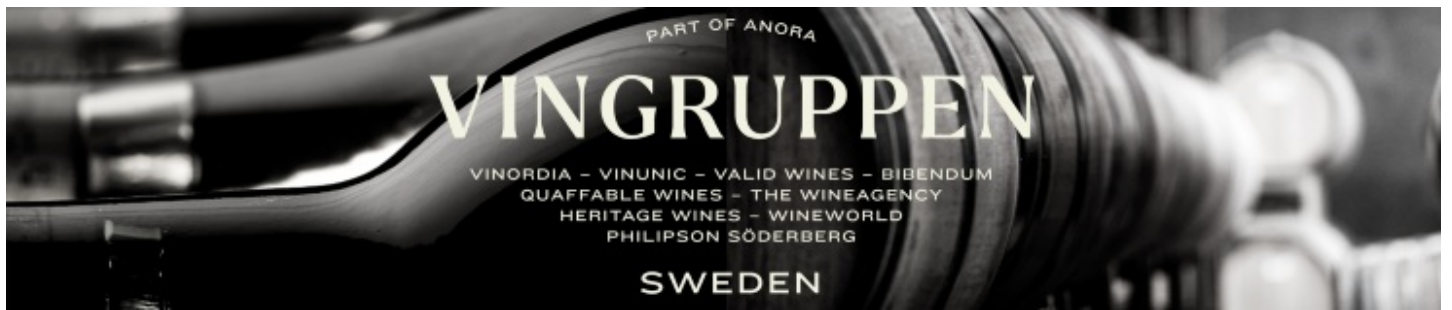




ROYAL TOKAJI LATE HARVEST 2018

Art. nr 75309

Pris 149,00 kr exkl. moms

Storlek 500 ml

Producent Royal Tokaji Wine Co

Ursprung Tokaji, Ungern

Varukategori Söta viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Furmint 70%, Yellow Muscat 25%,
Hárslevelü 5%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 108 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Gyllengul färg. Doften är rik på citrus, apelsinskal och honung. Rund söt delikat smak med bra syra, inslag av aprikos, päron, lime, grapefrukt och lite vanilj. Lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna handplockades i 20 kilos korgar. De sorterades noggrant och krossades för att sedan macereras i ett dygn. Fermenteringen skedde i ståltank.

Lagring Vinet mognade fem månader på ungerska ekfat.

Passar till Serveras vid ca 12 grader till foie gras eller lite hetare asiatiska rätter.

Om producenten

Ädel dryck med eleganta nyanser

The Royal Tokaji Wine Company var ett av de första företag i Ungern som efter kommunismens fall startade med hjälp av utländskt kapital. Vi på Vinunic etablerade tidigt ett samarbete med Royal Tokaji, som ägs av västerländska vinhandlare och vinkännare, bland dem författaren Hugh Johnson, som själv arbetat intensivt i företaget för att väcka till liv den gamla fina tradition för tillverkning av tokajer som slumrat under kommuniståren.

År 1700 gjordes här en kvalitetsklassning av samma typ som den som genomfördes i Bordeaux 155 år senare. Royal Tokaji har nu köpt in ett 60-tal vingårdslotter i bästa lägen, bland annat de vingårdar som 1700 klassades som prima, vilket var högsta klassen. Av druvor från dessa har man sedan utvecklat de viner som säljs under företagets etikett och som en hel vinvärld applåderat!

Man arbetar enligt gamla traditioner. Det betyder bl a att druvorna handplockas (6-8 kg per dag!) och att de varken pastöriseras eller får oxidera. Tokajern blir därigenom både vackrare i färgen, mer gul i stället för brun, ädlare och mer nyansrik. Vinerna är sammetsmjuka med en intensiv, kvardröjande väldoft och smak av frukt, smör och karamell.

