



Château Dereszla Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Deze uitzonderlijke sensationele dessertwijn bevat complexe aroma's van honing, bijenwas, abrikoos, kweeper, exotisch fruit en sinaasappelschil.

Artikelnummer:	08543890
Land:	Hongarije
Wijnsoort:	Dessertwijn
Oogstjaar:	2018
Streek:	Tokaj-Hegyalja
Appellatie:	Tokaji
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,5 L
Druif:	Harslevelù
Smaak:	Fruitig, Kruidig, Complex, Aromatisch, Vol, Zoet
Producent:	Château Dereszla
Flesafsluiting:	Kurk
Zoetheid:	Zoet

In het hart van de legendarische wijnregio Tokaj-Hegyalja ligt Château Dereszla. Opgericht in de 18e eeuw, Château Dereszla het nu een modern bedrijf in een historische setting. De entree van de Dereszla kelders is zelfs door UNESCO geclassificeerd tot werelderfgoed.

De Tokaj streek is beroemd om de zoete Aszú wijnen gemaakt van druiven aangetast door botrytis. Doordat de Karpaten het gebied omsluiten vanuit het westen, noorden en oosten is er sprake van een lang en warm najaar en een relatief hoge luchtvochtigheid tijdens de nacht. Hiermee zijn de condities voor botrytis optimaal.

Het wijnhuis bezit 60 hectare aan wijngaarden, waarvan de meeste op een smal plateau gelegen zijn, 475 meter boven zeeniveau. De grond van deze plateaus is van vulkanische oorsprong en bevat hoge concentraties leem en ijzer, hetgeen zorgt voor de specifieke smaak van de wijnen. Naast de prachtige zoete wijnen, maakt het huis ook een aantal mooie droge witte wijnen.

De met de hand geplukte druiven worden vervoerd in kleine kratten genaamd "puttonyos". De maceratie van de Aszú druiven vindt plaats in witte, droge wijn. Het gehalte van suiker in de wijn is afhankelijk van het aantal puttonyos van Aszú druiven, toegevoegd aan de droge wijn. Hoe meer puttonyos, hoe zoeter en krachtiger de wijn.

Deze uitzonderlijke sensationele dessertwijn bevat complexe aroma's van honing, bijenwas, abrikoos, kweeper, exotisch fruit en sinaasappelschil.

