

Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Deze wijn heeft een zeer intensieve gouden kleur. Een rijke wijn met een lange afdronk, zeker een verlichtende ervaring. Ongelooflijk mooi deze Chateau Dereszla Tokaji Aszu 5 Puttonyos!

Artikelnummer:	08534150
Land:	Hongarije
Wijnsoort:	Dessertwijn
Oogstjaar:	2021
Streek:	Tokaj-Hegyalja
Appellatie:	Tokaji
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,5 L
Druif:	Furmint
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 inde 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.

Deze wijn heeft een zeer intensieve gouden kleur. Uitmuntend verfijnd en een oneindig complexe neus. Veel gedroogd fruit zoals abrikozen, pruimen en sinaasappel en honing, walnoten. Op het pallet presenteert de wijn zich zuiver, fris, overdadig en uniek. Een rijke wijn met een lange afdronk, zeker een verlichtende ervaring. Ongelooflijk mooi deze Chateau Dereszla Tokaji Aszu 5 Puttonyos.