Château Pajzos Tokaj Aszú 5 Puttonyos

Tokaj - Hongarije

Château Pajzos bezit ongeveer 50 hectaren wijngaard in het hart van Tokaj, op zo'n 200 meter hoogte, in Noordoost-Hongarije. De aanplant bestaat vooral uit de traditionele witte furmint en harslévelü. De wijnranken staan op vulkanische grond, wat de druiven prachtige zuren en concentratie meegeeft. Voor de zoete Tokaji aszúwijnen worden de druiven pas laat in het seizoen geoogst, van oktober tot november, waardoor ze veel suikers en concentratie hebben. Alleen het deel van de druiven dat is aangetast door edele rotting wordt gebruikt voor de intens zoete aszúwijnen. Na de gisting rijpt de wijn nog tenminste 3 jaar in kleine, 220-liter vaten van Hongaars eikenhout. De zoetheidgraad van de aszúwijnen komt tot uitdrukking in het aantal Puttonyos, zoals aangeduid op het etiket. De mate van zoetheid loopt op van 1 tot maximaal 6 eenheden.



Proefnotitie

Diepgeel van kleur en krachtig en intens van geur, met gekonfijte vruchten, vijgen, citrus, boter en nuances van eikenhout. De smaak is krachtig zoet, in de afdronk pittig friszuur en zeer aromatisch.

Drinken bij

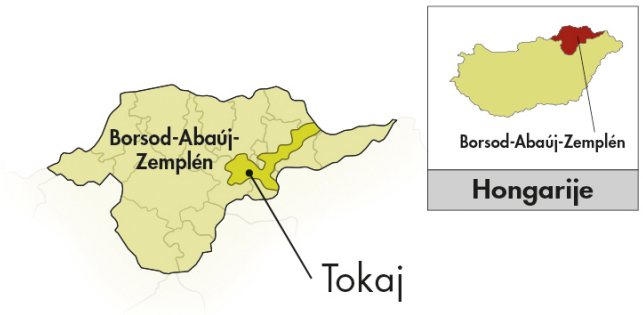
Dé wijn bij een rijke ganzenlever of pittige kazen als stilton en roquefort.

Houdbaarheid

Decennialang houdbaar!

Druivenrassen

60% Furmint, 30% Hárslevelü, 10% Muscat



1923 2023
wijnkoperij van bilsen

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl