



產區

Tokaj

葡萄品種

Furmint, Hárslevelü, Zéta,  
Sárgamuskotály

酒精濃度

2.5%

容量

375ml



TOKAJ-OREMUS

## TOKAJI ESZENCIA

### 純釀貴腐原汁多凱甜酒<ESZENCIA> 2010

酒廠

TOKAJ-OREMUS

酒質

Eszencia不僅是Tokaj的珍寶，更是Oremus葡萄酒的靈魂。奢華的金黃色澤，濃郁的香甜背後有著宜人的酸度在支撐著，甜而不膩。散發出果醬、柑橘、芒果、乾木瓜等熱帶水果的香氣，當中還摻雜一絲五香的可口滋味，複雜的風味令人難以忘懷。

美食搭配

濃郁甜美又珍貴的Eszencia適合在與飯後甜點搭配，亦可搭配香煎肥鵝肝等前菜。

適飲溫度

10-12°C

營養成分(每100毫升)

熱量(cal)：245

糖(g)：56.9

Tips

Eszencia是使用貴腐菌感染的Aszu葡萄釀造，平均100公斤葡萄只能獲得0.5公升的濃漿，產量極為稀少，當地人多以小匙羹淺嚐。全為手工將葡萄一顆一顆的採下，每位工人平均一天只能採5-10公斤的葡萄，一公升的Eszencia需要120公斤的葡萄；所以要釀出一瓶Eszencia，需要花費六天的時間摘採葡萄。接著在不加諸任何外力的情況下，葡萄藉著本身的重量進行壓榨，經歷15-20天讓汁液慢慢流出。會花費幾年的時間進行發酵，直到酵母失去功能，所產出酒液中的含糖量絲毫沒有下降。產出的酒液仍像蜂蜜一樣甜，但是多了許多酸度。最後在68公升的木桶中陳年，以增添它的複雜度。沒有任何的酒款可以與之相比，陳年實力驚人，幾乎可以說是永生不朽。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康