



產區

Tokaj

葡萄品種

Furmint, Hárslevelű, Zéta,
Sárgamuskotály

酒精濃度

12%

容量

500ml



TOKAJ-OREMUS

TOKAJI ASZÚ, 3 PUTTONYOS 純釀貴腐多凱甜酒 <3 Puttonyos> 2017

酒廠

TOKAJ-OREMUS

酒質

晶瑩剔透的黃金色，芬芳的熱帶水果撲鼻而來，伴隨著蜂蜜與白花的氣息，入口後可感受到新鮮的柑橘與蜜桃的水果氣味，在唇齒間展現令人愉悅且和諧的口感，宜人的酸度讓這款酒酸甜平衡，是一款充滿活力又柔和的優雅甜酒。

美食搭配

可與油脂豐富如各種鵝肝料理，或硬質乳酪搭配，與水果類甜點搭配也有很好的表現。

適飲溫度

8°C

Tips

Aszu 為遲收、貴腐的意思。Aszú 酒款的製造過程皆遵照幾世紀以來的傳統，3 Puttonyos 代表在 Gönc 木桶中(136公升)加入3 簍(匈牙利文稱作” Puttony”)，約75公斤的高貴Aszú葡萄果實，與新鮮干型葡萄酒浸泡，膨脹後再輕輕榨汁。將汁液轉移至匈牙利新橡木桶中，慢速發酵約60天，移到小型匈牙利橡木桶中陳釀2年後，在瓶中持續陳釀1年才釋出。此酒款可以立即飲用，在優良保存條件下，更可以存放至20年。

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