TOKAJ-OREMUS

TOKAJI ASZÚ, 5 PUTTONYOS
純釀貴腐多凱甜酒 <5 PUTTONYOS> 2014

酒廠
TOKAJ-OREMUS

酒質
傳承幾世紀以來的釀造方式，高貴誘人的金黃色澤，蘊含著成熟優雅的香甜氣息。有著成熟杏桃、蜂蜜以及葡萄柚的些微酸度，有著完美的平衡。口感圓潤、風味獨特，豐富而多層次，是一款令人驚艷、甜而不膩的好酒，一上場絕對是佳評如潮。

美食搭配
佐鵝肝、藍紋乳酪等可謂是經典搭配，烤蘋果派、蜜餞與焦糖布丁也是絕佳的選擇。

適飲溫度
10-12°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，5 Puttony佐鵝肝、藍紋乳酪等可謂是經典搭配，烤蘋果派、蜜餞與焦糖布丁也是絕佳的選擇，os代表在Gönc木桶中(136公升)加入5簍(匈牙利文稱作”Puttony”)，約125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2個月，移到小型匈牙利橡木桶中陳釀2~3年，最後裝瓶貯藏1年後才釋出。此酒款可以立即飲用，在優良保存條件下，更可以存放至40年。

產區
Tokaj

葡萄品種
Furmint, Hárslevelü, Zéta, Sárgamuskotály

酒精濃度
12%

容量
500ml

天藏地酒 星坊都有
Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕 安全誠無價 酒後找代駕