



TOKAJI "ASZU" 5 PUTTONYOS - DISZNOKO

PRODUIT

Ce vin doux intense révèle au nez des arômes d'abricot mûr, accompagnés de notes fraîches d'agrumes et d'épices délicates.

Le Tokaji Aszú 5 Puttonyos de Disznókő, issu de la célèbre région hongroise de Tokaj, est un vin de dessert d'exception. Élaboré à partir de raisins botrytisés, ce vin affiche une richesse et une concentration remarquables. Le terme « 5 Puttonyos » indique un niveau élevé de douceur et de sucrosité, correspondant à une importante quantité de baies botrytisées ajoutées au vin de base.

En bouche, il est équilibré par une fraîcheur vive et une acidité marquée, qui lui confèrent une élégance et un potentiel de vieillissement hors pair. Les saveurs d'abricot confit, de miel, d'orange amère et de fruits secs se déploient avec finesse et complexité.

Disznókő, l'un des domaines les plus réputés de Tokaj, produit des vins Aszú authentiques et prestigieux, respectant la tradition centenaire de la région.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Tokaji / Hongrie
Type de vin	Blanc
Volume	0,50L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Furmint, Hárslevelű