

Tokaj Aszú 5 putt.

zgodnie z wielowiekową tradycją oraz efektem wieloletniego dojrzewania w drewnianych beczkach jest żółty kolor bursztynu i charakterystyczny smak Tokaju. Po jego spróbowaniu w ustach wyczuwalny jest smak tłustego, pełnego wina. W aromacie dominuje owocowy charakter. Jest to doskonały przykład dobrze traktowanego tradycyjnego aszú, o czym świadczą również doskonałe wyniki.

Polecane: Przed posiłkiem jako aperitif lub do wszelkiego rodzaju odmian gęsiej wątróbki. Po posiłku może to być doskonałym dodatkiem do rozmowy przy deserach i ciastach. Idealny również do lodów, owoców i serów. To 5-puttonowe wino aszú to coś więcej niż wino, to prawdziwy książęcy napój, który może wytrzymać samodzielnie bez żadnych dodatków gastronomicznych.

Jasnozłoto-żółty kolor i intensywny aromat charakteryzują ten lekki gatunek wina aszú. Świetne wino deserowe od słynnego już Sajgo!

Kolor	Białe
Smak	Słodkie
Rocznik	2014
Objętość	0.5 Litra
Pochodzenie	Węgry / Tokaj
Podawanie	bardzo słodkie desery, dojrzałe sery pleśniowe, foie gras
Zapach	aromaty cytrusów przeplatane morelą oraz miodem