

אסזו 5 פוטוניוש

Aszú 5 puttonyos אזור גידול:
טוקאיזן ענבים: 55% פורמינט, 45%
הרסלבלותהליך יצור: תהליך יצור
מסורתי קלאסי של טוקאי אסזו הכולל
הוספת ענבים מיובשים הנגועים
בבוטריטיס ליין הבסיס ותסיסה שנייה
איטית מאוד ולאחריה התיישנות בת
שנתיים בחביות עץ. **על היין:** בעל גוון
זהוב עמוק וניחוחות עשירים מאוד של
פרי טרופי בשל, משמשים מיובשים
וקליפות הדרים מסוכרות. מתוק מאוד
עם גוף מלא ומרקם סמיך וקרמי לצד
חמיצות טבעית טובה ומאזנת שמוסיפה
רעננות מפתיעה. טוקאי אסזו קלאסי
משובח שיתיישן נהדר עוד שנים רבות
בבקבוק.



תכונות המוצר

הונגריה	ארץ:
פורמינט, הרסלבלו	זן ענבים:
פאיוש	יקב:
לא כשר	כשרות:
מתוק	מידת יובש:
500 מ"ל	נפח:
יין קיבוץ	סוג יין: