



PATRICIUS TOKAJI

PUTTONYOS ASZÚ

2018



TALAJ : vulkanikus, ásványokban rendkívül gazdag

SZÜRET: 2018 október – november

SZŐLŐFAJTÁK :Furmint

BORKÉSZÍTÉS

ERJESZTÉS: Az aszúszemeket erjedésben lévő mustban 24 órán át áztatuk, majd kíméletesen préseltük.

ÉRLELÉS: 2 év 220 – 300 literes tölgyfahordókban

ORGANOLEPTIKUS LEÍRÁS

Illatban a trópusi gyümölcsök aromái, őszibarack és birs dominálnak. Az egyensúlyt elegáns savai, a krémes maradékcukor tartalom és a szép ásványosság biztosítja. Hosszú, elegáns lecsengésű bor.

JELLEMZŐI

ALKOHOL: 12,5 % vol.

MARADÉKCUKOR: 144 g/l

SAV: 5,9 g/l



PATRICIUS TOKAJI 5 PUTTONYOS ASZÚ 2018



SOIL: volcanic, very rich in minerals

HARVEST: October - November 2018

GRAPE VARIETIES: Furmint

WINEMAKING

The maceration of the botrytized aszú berries was made in fermenting wine for 24 hours.

MATURATION: in 220-300 l oak barrels for 2,5 years

BOTTLING: November 2021

ORGANOLEPTIC SPECIFICATION

A great wine of a unique vintage. Impressions of orange blossom and white flowers are reaching the nose. Round taste with harmonious acidity, residual sugar, and a beautiful Botrytis – character are forming the balance. Promising ageing potential for decades.

TECHNICAL DATA

ALCOHOL:	12,5 % vol.
RESIDUAL SUGAR:	144 g/l
ACIDITY:	5,9 g/l