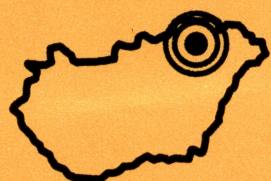


# 2001 TOKAJI ASZÚ 3 PUTTONYOS

OLTALOM ALATT ÁLLÓ  
EREDETMEGJELÖLÉSŰ ÉDES  
TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG

A tokaji aszúborok évszázados receptúra alapján készülő természetes desszertborok, semmihez sem hasonlítható aromájukat, illatukat tölgyfa-hordós érlelés során érik el. Méltán viselik „a királyok bora, a borok királya” címet.

MAGYAR TERMÉK



TOKAJI  
Wine Region  
Hungary

PROTECTED DESIGNATION  
OF ORIGIN SWEET  
TOKAJI WINE SPECIALITY

These natural dessert wine are produced by the addition of individually selected grapes affected by „noble rot”, which concentrates the grape sugar. The sweetness is designated as three, four, five or six puttonyos, with six puttonyos is being the richest.

PRODUCT OF HUNGARY



11-12 °C



Dessert

Alc.: 12% vol.

*Termelte és palackozta:*  
Tokaj Kereskedőház Zrt.  
3934 Tolcsva,  
Petőfi S. u. 36-40.  
Szulfidokat tartalmaz.  
L:2011.07.06.

[www.tokajwinetrade.com](http://www.tokajwinetrade.com)



5 9988 12 7237 34

0,5 l

*Produced and bottled by:*  
Tokaj Kereskedőház Zrt.  
Hungary 3934 Tolcsva  
Petőfi S. u. 36-40.  
Contains Sulfités  
OBI: 31-00193/10-1