

TOKAJ DISZNÓKŐ



TOKAJI SZAMORODNI

Made from late harvested botrytised (Noble rot) grapes, this was the first noble wine of the Tokaj region. Depending on the natural sugar content of the grapes, the resulting wine will be either Dry or Sweet Szamorodni.

Dry Szamorodni

Unmistakable aroma with suggestions of walnuts, hazelnuts and almond.

Sweet Szamorodni

Bouquet of raisins, floral overtones. Seduces by its finesse and balance.

DISZNÓKŐ'S 1993 TOKAJ WINE COLLECTION

4 Puttonyos

Harmonious and intense wine; a bouquet of peach and vanilla. Supple wine with a lingering finish.

5 Puttonyos

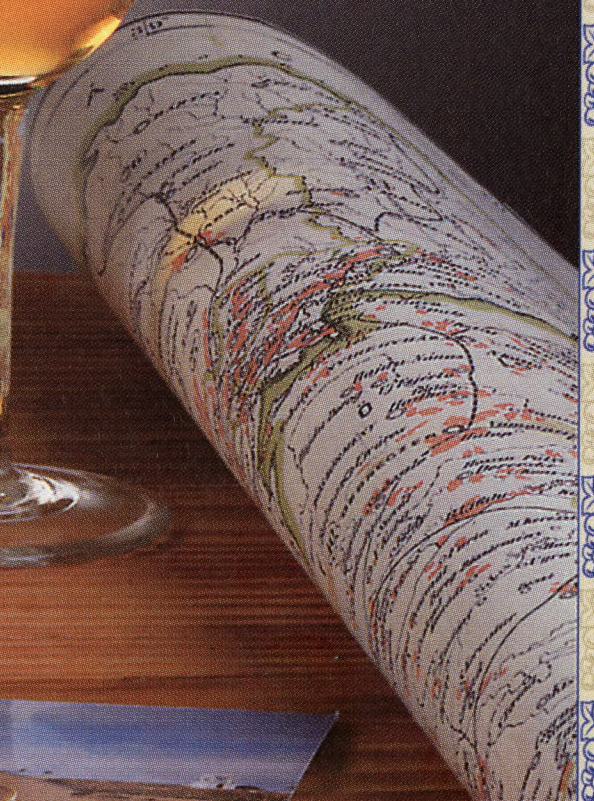
Very elegant bouquet. The acidity counterbalances the honey-like concentration of the wine.

TOKAJI ASZÚ

Invented in 1650, the vinification is quite unparalleled. The number of 26 Kg hods (Puttonyos) of aszú (botrytised and shrivelled grapes picked grape by grape) added to each barrel of 136 litres determines the concentration and complexity of the wines: 3, 4, 5 and 6 Puttonyos.

6 Puttonyos

This sumptuous wine, fine and powerful, leaves an unforgettable memory.



1993 DISZNÓKŐ WINE COLLECTION

This unique collection of the Disznókő Winery (4 or 5 wines) presents the traditional range of Grand Tokays, Szamorodni and Aszú from the exceptional 1993 vintage.

Made from late harvested, botrytised (nobly rotted) grapes, the Szamorodni was the first wine to bear the Tokaj brand name in the 16th century. Depending on the natural sugar content of the must, the Szamorodni will be dry (száraz) or sweet (édes).

Aszú wine making, which was first codified in 1650, is unique in the world. The number of 26 kilo butts (Puttony) of aszú berries (botrytised and shrivelled grapes picked one by one) that are added to 136 litres of base wine determines the concentration and the complexity of the wines: 3,4,5, and 6 Puttonyos.

This collection will help you discover the Renaissance of these legendary sweet wines.

You will be able to imagine the fascinating atmosphere of a historic Tokaj wine cellar and share with your family and friends the pleasure of discovering the "Wine of Kings, King of Wines".

Enter the world of Tokaj with the wonderfully balanced Szamorodni and proceed slowly towards the culminating point of the tasting, the irresistible 6 Puttonyos.

1993 DISZNÓKŐ TOKAJI BORKOLLEKCIÓ

A Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet páratlan kollekciója (4 vagy 5 borral) a Tokaji Nagy Borok hagyományos skáláját mutatja be a kiváló, 1993-as évjáratból származó különleges minőségű Szamorodni és Aszú borokkal.

A Szamorodni, a Tokaji borvidék legnagyobb múltú bora késői szüretelésű, botritizált (nemes penésszel megtámadott, töppedt) szőlőszemekből készül. A Szamorodni bor természetes cukortartalmától függően lehet édes vagy száraz.

Az Aszúbor készítésének módszere egyedülálló a világon, amelyet 1650-ben fedeztek fel. A 136 liternyi borhoz vagy musthoz adott aszúszemek mennyisége, (melyet régen puttonnyal mértek: 26 kg) határozza meg a bor fajtáját: 3,4,5 vagy 6 puttonyos Aszú.

A kollekciót képező legendás borok a tokaji borok reneszánszának igazi nagykövetei.

E kollekcióval felidézhetjük egy Tokaji pincebeli borkóstoló hangulatát családi vagy baráti körben és így megoszthatjuk velük a „Borok Királya, a Királyok Bora” felfedezésének örömet.

Ismerje meg a Tokaji borok csodás világát kezdve a rendkívüli harmóniával rendelkező Szamorodnival, majd lassan haladva jusson el a borkóstoló tető pontját jelentő ellenállhatatlan 6 puttonyos Aszúig !!!

T O K A J



Szőlőbirtok és Pincészet

DISZNÓKŐ RT. H-3910 TOKAJ PF. 10 TEL.: (36)47.361.371. FAX: (36)47.369.138 E-mail: disznoko@mail.mataav.hu

1993 COLLECTION DES VINS DE TOKAJ DISZNÓKŐ

La collection originale du Domaine de Disznókő (4 vins ou 5 vins) présente la gamme traditionnelle des Grands Tokaj, Szamorodni et Aszú, issus de l'exceptionnel millésime 1993.

Elaboré à partir de raisins Botrytisés (Pourriture Noble) récoltés tardivement, le Szamorodni fut le premier vin de Tokaj. Selon la richesse naturelle des moûts, le Szamorodni sera sec (száraz) ou doux (édes).

Inventée en 1650, la vinification des Aszu est unique. Le nombre de hottes de 26 kg (Puttonyos) d' Aszú (grains botrytisés et passerillés récoltés un par un) ajoutés à chaque fût de 136 litres détermine la concentration et la complexité des vins: 3,4,5 et 6 Puttonyos.

Cette collection vous permet de découvrir la Renaissance de ces liquoreux légendaires.

Vous pourrez imaginer l'ambiance envoutante d'une cave historique de Tokaj et partager le plaisir de découvrir en famille, avec des amis "le Vin des Rois et le Roi des Vins".

Entrez dans l'univers des vins de Tokaj avec le Szamorodni au délicieux équilibre, laissez vous entraîner lentement vers l'irrésistible 6 Puttonyos, point culminant de la dégustation !!!

TOKAJER WEINKOLLEKTION DISZNÓKŐ 1993

Diese einzigartige Tokajer Weinkollektion vom Weingut Disznókő führt Sie in die Welt der traditionellen grossen Tokajer ein. Sie enthält die Szamorodni und Aszú Prädikatsweine (4 oder 5 Weinsorten) eines der hervorragenden Tokajer Jahrgänge: 1993.

Die von spätgelesenen, botrytisierten (von der Edelfäule befallenen) Trauben gekelterten Szamorodni-Weine waren die ersten Träger des Tokajer Markennamens im 16. Jh. Je nach dem Zuckergehalt des Mostes wird der Szamorodni trocken (száraz) oder süss (édes).

Die 1650 festgelegte Kelterungsmethode der Aszú-Weine ist einmalig in der Welt. Die Zahl der zu jeweils 136 Liter Grundwein gegebenen, 26-Kilo-Butten (Puttony) voller Aszú (einzeln erlesenen botrytisierten und rosinenartig eingeschrumpften Beeren) bestimmt die Konzentration und die Komplexität der Weine und ergibt die Qualitätsstufen 3,4,5 und 6 Puttonyos.

Diese Kollektion ermöglicht Ihnen das Miterleben der Renaissance dieser legendären Süßweine.

Sie können zu Hause die Stimmung eines historischen Tokajer Weinkellers herbeizaubern und die Freude an der Entdeckung des „Weins der Könige, Königs der Weine“ mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden teilen.

Treten Sie in die Welt der Tokajer ein mit dem meisterhaft ausgewogenen Szamorodni und lassen Sie sich langsam bis zum Höhepunkt der Verkostung, dem unwiderstehlichen 6 Puttonyos verführen.