

# TOKAJI 3PUTTONYOS ASZU

*F*arbe: goldgelb. Duft: charakterisiert durch die perfekte Harmonie der Düfte von Aszubeeren und Spezialreife.

*Die geschmeidigen, würzigen Geschmäcke sind im perfekten Gleichgewicht mit den runden Säuren. Nach Mahlzeiten zur Käse bzw. nach Kaffee zu empfehlen.*

## DER WEIN:

Name: Tokaji 3 Puttonyos Aszu 1981  
süßes Edelwein

Ausbau: mit traditionellem tokajer Verfahren, in kleinen Holzfässer gereift.

Empfohlene Trinktemperatur: 12 Grad C

Chemische Daten: - Säure 7,4 g/l  
- Restzucker 78,6 g/l  
- zuckerfr. Extrakt 43,2 g/l  
- Alkohol 13,79 %



## DIE WEINREBE :

Rebsorte: Furmint 55 %, Hárslevelű (Lindenblättriger) 40 %  
Sárgamuskotály (Gelber Muskateller) 5 %

Rebstockzahl: 3200 /Ha

Lage: 120-180 m über Meeresspiegel, Süd-Südwestlicher Hang

Bodenbeschaffenheit: vulkanischer Grundboden, Löss, Tufe



## DER ERZEUGER :

Die Kellerei ist der grösste Produzent im historischen Weinbaugebiet Tokaj-Hegyalja. Ausser seinem eigenen Weinbaugebiet von 1000 Ha, fasst er 12 000 Kleinproduzenten des Gebietes auch zusammen. In den tief in die Berge eingegrabenen Kellern wird der Wein gemäss mehrhundertjährigen Traditionen ausgebaut und gereift.

Export: Dr. Sándor Bodnár Weinbaudirektor  
Kellermeister: János Pogácsás



Wein des Ungarischen Weinsalons

TOKAJ-HEGYALJAI ÁLLAMI GAZDASÁGI BORKOMBINÁT

H-3981 Sátoraljaújhely, Mártírok útja 17. Pf.:229 .Tel.:(36) 41-22-133 Fax:(36) 41-21-603