

TOKAJI

Die Aszú-Weine.

Die edelfaulen, rosinenartigen Beeren heißen Aszú. Sie werden handgelesen und in Butten von ca. 25 kg gesammelt. Diese Holzbutten werden *Puttony* genannt.

Die Aszú-Beeren werden vorsichtig zu Maische zerquetscht. Dem



Jungwein werden auf der Basis von 136 l drei, vier oder fünf *Puttony* dieser Aszú-Maische beigegeben. Nach bis zu 48 Std. wird der Wein dann zur weiteren Vinifikation in andere Göncer-Fässer abgezogen. Die Ausbauzeit dauert mind. 2 Jahre mehr, als er *Puttony* enthält.

In hervorragenden Jahren kann ein *Aszú-Wein* über die *Puttony-Klassifizierung* hinauswachsen. Dieser Nektar, gehaltvoller als der schon seltene sechsbüttige *Aszú*, wird *Aszú-Eszencia* genannt.

Die feinsten Tokajer werden vom Kellermeister sorgfältig ausgewählt und auf dem Höhepunkt ihrer Faßreife auf Flaschen ge-

füllt. In den kühlen, feuchten Natursteinkellern des Staatsweingutes, überwuchert vom berühmten Edelschimmel, verfeinert sich der Geschmack dieser Kreszenzen über Jahrzehnte.

Diese *Mu-seal-Weine* sind Zeugen einer einmaligen Tradition, die seit Jahrhunderten



gleichgeblieben ist.
Große Persönlichkeiten der Geschichte, Könige wie Kaiser, haben den Tokajer geschätzt. Deshalb heißt er auch *Vinum regum – rex vinorum*. Wein der Könige – König der Weine.

Zur weiteren Information steht Ihnen zur Verfügung die
SCHLUMBERGER KG
Buschstraße 20
5309 Meckenheim