

Sárga Muskotály



MINIMALNA TEMPERATURA	11.00 st.C
KRAJ	Węgry
REGION	Tokaj
APELACJA	Tokaji PDO
SZCZEP	Sárgamuskotály
RODZAJ	Półwytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne

Aromat:

Bardzo jasny żółty kolor. Bogate aromaty kwiatów i świeżych owoców.

Smak:

W ustach lekkie, orzeźwiające, delikatnie mineralne, z delikatną owocową słodyczą.

Potrawy:

Aperitif, sałatka caprese

Tokaj Hétszőlő



Winnica **Tokaj Hétszőlő**, znana ze swoich wyjątkowych win i przebogatej historii, znajduje się w samym sercu regionu

Tokaj-Hegyalja, na południowych stokach góry Tokaj. Majątek powstał w 1502 r. na terenie 7 najlepszych działek w regionie. Na cześć tego wydarzenia nazwano winnicę Hétszölő co oznacza w języku węgierskim „7 winnic”. Parcele Tokaj Hétszölő oraz winnice Nagysszolo zostały sklasyfikowane jako premier cru w 1772 r. Po zawirowaniach II wojny światowej i okresu komunizmu posiadłość ponownie odrodziła się w grudniu 1991 r. W 2009 r. winnicę zakupił Michela Reybier, właściciel Château d'Estournel. Obecnie współwłaścicielami są Francuzi z firmy ubezpieczeniowej G.M.F. posiadający także Château Beychevelle w Bordeaux. Całkowicie organiczna uprawa winorośli koncentruje się na 55 ha wokół szczepów Furmint, Hárslevelű, Köverszölő, Muscat Lunel. Produkowane tu co roku wina - Szamor odni, Furmint, Hárslevelű i Muscotaly oraz z późnego zbioru - Hárslevelű i Furmint, a w szczególności unikatowe Aszu, to wielka duma firmy.