

Domaine Imperial



MINIMALNA TEMPERATURA	11.00 st.C
KRAJ	Węgry
REGION	Tokaj
APELACJA	Tokaji PDO
SZCZEP	Furmint
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,5 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	500 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne
NAGRODY	International Organic Wine Award 2019 - złoty medal

Aromat:

Kolor patynowego złota. Słodkie aromaty dojrzałych owoców tropikalnych, moreli oraz rodzynek.

Smak:

Na podniebieniu świeżość oraz doskonała świetnie zrównoważona kwasowość.

Potrawy:

Sernik słony karmel

Więcej informacji:

Szamorodni to historyczna kategoria winiarska Tokaja, podobnie jak 3 Puttonyos Aszú. Mają one zasadniczo to samo bogactwo i styl w aromacie i smaku. Przy produkcji Sweet Szamorodni wykorzystane są winogrona z upraw organicznych

Hétszőlő. Dzięki stosunkowo umiarkowanej słodyczy i doskonałej równowadze jest to rodzaj wina w stylu aszú, które tworzy znakomitą i bogatą harmonię z wyśmienitymi potrawami, a niekoniecznie tylko z deserami.

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 Hétszőlő co oznacza w języku węgierskim „7 winnic”. Parcele Tokaj Hétszőlő 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, Köverszőlő, Muscat Lunel. Produkowane tu co roku wina - Szamorodni, Furmint, Hárslevelű i Muscotály oraz z późnego zbioru - Hárslevelű i Furmint, a w szczególności unikatowe Aszu, to wielka duma firmy.