

## **Tokaji Aszu 5 Puttonyos** **Вино Токай Асзү 5 Путтоньош, белое сладкое**

**Страна:** Венгрия, Токай

**Производитель:** Royal Tokaji

**Сорта винограда:** Фурминт, Харшлежелю, Москато Джалло

**Крепость:** 11 % об.

**Особенность:** розлив в традиционные бутылки — реплики XVIII века, сделанные вручную

**Выдержка:** 2 года в старых бочках из венгерского дуба

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** изысканный, соблазнительный, чарующий, приятный, сладковатый, в котором доминируют ноты меда и спелых белых фруктов

**Вкус:** насыщенный, раскрывается тонами цитрусовых фруктов, специй и оттенками тропических фруктов, послевкусие продолжительное, сбалансированное и освежающее

**Температура подачи:** 12-14 °C

**Гастрономия:** отличное сопровождение к твердым и голубым сырам, блюдам азиатской кухни, а также к фруктам и десертам

**Tokaji Aszu 5 Puttonyos** — уникальное, токайское вино с содержанием сахара 173,7 г/л. Вино производится из урожая с разных виноградников компании, которые расположены в токайском винодельческом регионе. Вино делается методом добавления 5 путтонов (ящичков) измельченных заизюмленных ягод (Aszu) на одну 140-литровую бочку вина прошлогодного урожая, сделанного из обычного винограда.



## **Dry Tokaji** **Вино Драй Токай, белое сухое**

**Страна:** Венгрия, Токай

**Производитель:** Royal Tokaji

**Сорта винограда:** Фурминт

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** половина вина выдерживается в 300 и 500 литровых бочках (15% новых)

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** утонченный, освежающий, украшен нотами красного яблока, персика, лайма, полевых цветов и абрикоса

**Вкус:** приятный, сочный, с характерными фруктово-цветочными тонами, гладкой текстурой, сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием с нюансами мела и минералов

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** в качестве аперитива, также сочетается с морепродуктами



## **Dry Furmint Vineyard Selection** **Драй Фурминт Вайнярд Селёкшн, белое сухое**

**Страна:** Венгрия, Токай

**Производитель:** Royal Tokaji

**Сорта винограда:** Фурминт

**Крепость:** 13,5 % об.

**Особенность:** ферментация в бочках из венгерского дуба по 300 и 500 литров

**Выдержка:** 6 месяцев в бочках из венгерского дуба (20% новые)

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** концентрированный, сотканный из нот белых цветов, зелёного яблока, крыжовника, абрикоса, айвы и освежающими оттенками свежескошенной травы

**Вкус:** интенсивный, хорошо сбалансированный, полнотелый с фруктово-цветочными тонами, приятной минеральностью, сдержанной кислотностью, пикантной пряностью и длительным, освежающим послевкусием

**Температура подачи:** 12-14 °C

**Гастрономия:** станет отличным дополнением к блюдам из белого мяса, пасте, закускам, блюдам из морепродуктов.



Компания Royal Tokaji, возглавляемая Беном Хоукинсом, сумела вернуть европейским ценителям вина историческое Токайское вино Aszu. Компания стремится делать именно исторически правильные королевские Токайские вина, что отражено в названии компании — "Королевское Токайское".

Возрождение знаменитых традиционных токайских вин Aszu началось в 1989 году. Тогда этой проблемой заинтересовались известные европейские эксперты виноделия — Хью Джонсон и Питер Виндинг Диэрс. Они встретились с токайскими виноделами, сохранившими рецепт настоящего Токайского вина. Эти виноделы всегда делали несколько бочонков настоящего вина, хотя ради выживания вынуждены были продавать местному винокомбинату почти весь свой виноград.

Сейчас компании Ройал Токай принадлежит 106 га виноградников в самом центре Токайского региона, в Таркале и Маде. Это — четыре виноградника первого класса и один второго класса. Лозы растут в условиях континентального климата на вулканических почвах. Здесь высажены лозы возрастом 15-20 лет сортов Фурминт, Харшлевелю и Мускат-Люнель, разрешенные для производства токайских вин.