

WINE TRASSE

Királyudvar Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Producent: Királyudvar

Klassifikation: Tokaj, nord-östra Ungern.
3 vingårdslägen; Basvinet kommer från
Henyé & Dancska. Aszú-bären är från
Lapis.

Druvsort: 70% Furmint & 30% Hárslevelü

Vitikultur: Eko odlat med biodynamiska
metoder. Certifierad bio från 2010.
De använder sig av s.k green harvest =
tar bort 'överflödiga' druvor för att de
återstående ska få mer koncentration och
på så sätt håller de nere skördeuttaget.
Jordmånen består av vit rhyolite-tuff som
är vulkanisk sten, loess, gul lera och
quartz.

Vinifikation: De kraftigt botrytiserade
aszú-bären skördas ett i taget. Därefter
jäses dem tillsammans med basvinet.
Lagras 29 mån på ungerska 225 l ekfat,
innan det buteljeras och därefter vidare
mognadslagras på flaska min 12 mån.

Övrigt: Tokaji Aszú är det klassiska
vinet från Tokaj, gjort på ädelrötade
druvorna i Tokaj. För att få kallas
6 puttonyos måste vinet hålla en
sockerhalt över 150g/l. Hos Királyudvar
ligger sockerhalten alltid över då de
selekteras mycket hårt i vingårdarna och
endast använder de bästa lägena.
Ett sött vin med 197 g socker/liter.

1997 förverkligade den
amerikansk-filipinska affärsmannen
Anthony Hwang sin dröm om att starta en
vinegendom i Tokaj, och återföra vinerna
från nordöstra Ungern till sin forna
glans. Med hjälp av den numera
legendariska Istvan Szepsy förvärvade han
några av de bästa vingårdslägena som är
att hitta i Tokaj. Med stora
investeringar har Antony tillsammans med
Szepsy och efterkommande vinmakare
producerat några av Ungerns bästa viner.

