

Tokaji Aszú 5 Puttonyos ”Sárga Borház”, Domaine de Disznókö, Tokaj, Ungarn

Ungarn har i flere århundreder været kendt for sine søde Tokaji vine. Da man nationaliserede alle vinejendomme og alle vinmarker efter 2. Verdenskrig, så private vinbønder sig pludseligt nødsaget til at aflevere deres druer til det statslige kooperativ "Bor Kombinat", som varetog produktionen og salget af vinene. Det var et hårdt slag for de mange spændende producenter og for området som sådan. I begyndelsen af 1990'erne besluttede man imidlertid igen at åbne for det private initiativ. Bl.a. har man tilladt få udenlandske vinfirmaer at købe vinmarker og selv stå for produktionen og markedsføringen. En af disse nye investorer var det franske forsikringsfirma AXA, som i 1992 købte det engang så prestigiøse Domaine de Disznókö. Ejendommen er således kommet i samme ejerskab som bl.a. Quinta do Noval i Portugal, Château Pichon Baron og Château Suduiraut i Bordeaux.

Domaine de Disznókö - klassificeret som 1. Cru allerede i 1743 - ligger som en af de første ejendomme, når man kommer fra Budapest til Tokaji området. At stedet har en rig historisk fortid er hævet over enhver tvivl. På Disznókö skråningen lå den berømte landsby Mezozombor - hjemsted for fortidens frygtede røver - "Betyars". Da AXA Millésime i 1992 overtog ejendommen udgjorde vinmarkerne 88 hektar. En af ejerens nye opgaver har været at fjerne en del af vinstokkene fra dalen og genbeplante markerne på skråningen. I dag udgør vinmarkerne 130 hektar, men det totale areal for ejendommen er i alt 150 hektar.

Tokaji Aszú 5 Puttonyos ”Sárga Borház”

Vinen har en flot gylden farve, og den besidder en dejlig duft af fersken, ananas og citrusfrugter. Det er en kompleks vin, som har en frisk og frugtrig smag med et dejlig præg af vanilje. Vinens syre er i perfekt harmoni med vinens sødme.

Vinen kan anbefales til aperitif, foie gras, blåskimmelost og frugtdessert.



Årgang

2022

Distrikt

Tokaji.

Druesorter

50% Furmint og 50% Zéta. Når druerne er angrebet af den ædle råddenskab, høstes de og samles ind i et lille, aflangt trækar kaldet puttony. Hver puttony kan indeholde 25 kg druer. Disse søde druer kaldes aszú - det betyder "indskrumpede" på ungarsk. Jo flere puttonyos der bruges, desto mere restsukker indeholder den færdige vin.

Lagring

Vinen har lagret i 2 1/2 år på egetræsfade.

Johs. M. Klein Distribution A/S
Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886
Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk