

## CHATEAU DE SAROSPATAK

Tokaji Aszu 3 Puttonios 2011 (0.50L)

Furmint 65%, Zeta 25% Harlevelu 10%

### *Hongrie*



Le millésime 2011 marque le retour aux grandes années traditionnelles où la maturité se fait lentement et permet une belle production des fameux grains aszu.

Après les remarquables 2005 et 2008, 2011 a permis à nouveau une production éclectique de grands liquoreux aux équilibres acidité/sucres si spécifiques, à l'origine de la réputation historique de ces vins.

Il est à signaler, qu'avec le changement de législation de la région de la Tokajhegyalja, il ne sera plus possible de produire des vins aszu d'un niveau de richesse correspondant aux 3 et 4 puttonyos de l'ancienne législation.

Par conséquent, ce Tokaji Aszu 3 Puttonyos 2011 est certainement notre dernier 3 puttonyos offert au marché.

Ce vin a été produit à partir des cépages suivants : 65% Furmint, 25% Zeta et 10% Harslevelu. Il a été vinifié en novembre 2011, pour une part avec une macération de grains aszu dans un vin de base et pour l'autre part en « forditas » (première repasse de moût frais ou de vin nouveau sur un marc de grains aszu)

Élevé en barriques hongroises de 3, 4 et 5 ans durant 24 mois, ce Tokaji présente une robe claire et brillante, sans traces d'oxydation. Le nez et la bouche sont particulièrement harmonieux avec une subtilité aromatique et un équilibre qui sont ceux des grandes années.

Alcool : 12,98 %/ vol

Sucres résiduels : 97,7 g/litre