



GREENFOREST
IBERIA



DISTRIBUIDOR DE PANNON TOKAJ

ANDORRA - ESPAÑA - PORTUGAL



GREENFOREST
IBERIA

“VINUM REGUM, REX VINORUM”
“EL VINO DE LOS REYES, EL REY DE LOS VINOS”

– LUIS XIV “EL REY SOL” –



TOKAJ

EL ORIGEN DE LA PERFECCIÓN

La región de Tokaj - Hegyalja (en castellano : la región de Tokaj al pie de los montes o a piedemonte) es la más importante e internacionalmente conocida zona vinícola de Hungría.

Un real decreto de 1757 estableció una producción restringida al territorio de Tokaj, considerado el primer sistema de denominación de origen del vino en el mundo.

Tokaj- Hegyalja se encuentra situada en el noreste del país a unos 200 km-os de Budapest, junto a la frontera de Eslovaquia y no muy lejos con los actuales límites con Ucrania y Rumania. Una región declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO desde 2002.

Esta región histórica esta bañada por los ríos Bodrog y Tisza, al pie de los montes Zemplén – desde donde está dominada por el monte Tokaj (895m)- y desde allí se adentra en la gran llanura húngara. Ocupa una superficie de alrededor 7000 hectáreas de lo cual 5500 hectáreas son viñedos y está compuesta por 27 municipios o 29 si contamos también las dos localidades que se encuentran a otro lado de la frontera.



(MAPA DE LA REGIÓN DE TOKAJ – HÚNGRIA)



PANNON TOKAJ

VEINTIDÓS HECTÁREAS
TOKAJ - HÚNGRIA



La bodega Pannon Tokaj fundó sus viñedos en el año 2000. Es una bodega familiar, de propiedad absolutamente húngara, comenzó como una pequeña finca de aficionados. Gracias al maximalismo y la dedicación del propietario, la superficie de viñedo aumentó hasta las 22 hectáreas actuales, de las que ya se produce una cantidad comercial de vino. Entre los planes a medio y largo plazo se enfoca a ampliar el terreno hasta 50 hectáreas.

Sus plantaciones tienen entre 5 y 30 años, de las cuales 2/3 son plantaciones nuevas y modernas con 5.200 plantas/ha. En 1/3 del área se lleva a cabo la renovación de las plantaciones.

A medida que las áreas crecieron, también desarrollan gradualmente la tecnología de elaboración del vino. La planta de procesamiento, construida en un terreno verde en el centro de Tolcsva, cumple con los requisitos técnicos más modernos de la época. Hoy se puede decir que se han cumplido todas las condiciones para el nacimiento del gran vino de Tokaj.

Cultivan las tres variedades de uva más importantes en Tokaj. Las áreas de producción de Furmint, Hárslevelű y la recién plantada Sárgamuskotály representan aproximadamente el 30 por ciento cada una. Se planta la variedad de uva Zéta en un 10% de la superficie. Estas plantaciones están situadas en los viñedos más famosos de Tolcsva (parcelas como Kincsem, Rány, Budaházi) y en la frontera con Sárazsadány.

Según la ley de vinos Tokaj, los vinos de aszú deben madurar durante 3 años y almacenarse de forma proactiva por motivo de mantener y aumentar su valor.

Los esfuerzos por aumentar la rotación del mercado sólo pueden realizarse con un almacenamiento previo. Una base adecuada para ello es aprox. un cuarto de millón de botellas en el stock, la cual da la tranquilidad para poder cubrir la demanda de los mercados en un pleno crecimiento.

HISTORIA DE TOKAJ

Fue la familia real Rákóczi la que se dio cuenta de la importancia diplomática de los vinos aszú a finales del siglo XVII. Nobles, príncipes y reyes de todas partes exigieron vino Tokaj.

Ferenc Rákóczi II desempeñó el papel más crucial y beneficioso en el desarrollo de Tokaji Aszú. Su mayor salto a la fama se produjo en 1772 cuando colaboró con otros terratenientes destacados para crear la clasificación de los viñedos de Tokaji. Esta es la primera clasificación de terroir jamás registrada en el mundo, 155 años antes de la clasificación de Bordeaux Medoc de Francia. El sistema de clasificación se basó en la calidad de las bayas botritizadas producidas por cada viñedo (que sigue siendo la misma).

La fama que adquirió el Tokaji fue gracias a la zarina rusa Caterina II, que adoraba el vino y gran parte del cultivo era reservado exclusivamente para ella. Fue una gran embajadora del Tokaji porque lo adoraba como muchos zares. El hecho de haber llegado a la corte rusa le abrió las puertas de otras cortes reales de Europa, el rey de Francia Luis XIV, el rey del sol, lo calificó como "un vino de reyes y el rey de los vinos."

El vino se desarrollaba con un magnífico equilibrio entre acidez y dulzor. Pero para hacer un Tokaji Aszú adecuado, debe estar presente la combinación correcta de los siguientes factores:

- Suelo arcilloso especial sobre subsuelo volcánico
- Variedad especial de uva autóctona
- Bodegas especiales talladas en roca en las colinas (Cladosporium cellare)
- Barriles especiales de 136 litros
- Experiencia enológica especial
- Microclima especial soleado y seco, que se humedece en el momento y forma adecuados (Botrytis cinerea – podredumbre noble). El hongo penetra en la uva, secándola y concentrando los azúcares. Se descubrió que mezclando esta uva de pasificación accidental con mosto en fermentación, se obtenía un vino muy intenso y glicérico y rico en complejos aromas y sabores: miel, membrillo, cítricos, florales...

Numerosos intentos de reproducción en todo el mundo (incluso experimentos científicos incluidos) demostraron que esta combinación solo está disponible en un solo lugar en la tierra: en la región vinícola de Tokaj en Hungría.

ELABORACIÓN

Las uvas aszú (botrytizadas) se colocan en unos canastos de madera de unos 25 Kg llamados Puttonyos, según el nivel de dulzor tendremos 3,4,5 o 6 puttonyos o cestas de uva con botrytis, que se mezclan con una medida de vino blanco seco de 136 litros conocido como barrica de Gönc (salvo el Eszencia que es sólo uva botrytizada).

La barrica de Gönc, es un tipo de roble proveniente de los robledales del montes Zemplén. Tras la larga fermentación de los vinos, debido a la alta concentración de azúcar. Pasan después, no menos de tres años los más jóvenes, en cavas subterráneas laberínticas de más de 8 metros de profundidad, con km y km de galerías, donde el hongo Cladosporium Cellare, que impregna las paredes, absorbe los vapores del alcohol o ésteres del vino.

A partir de 2013 el nivel mínimo de azúcar residual para Tokaji Aszú ha sido aumentado a 120g/L. Este es el nivel de azúcar que la legislación tradicional exigía para un vino de 5 puttonyos. Asimismo, muchos productores aún pueden utilizar la indicación “6 puntuyos” para indicar un vino Aszú con más de 150 gramos / litro de azúcar residual.

El vino llamado Eszencia es un vino elaborado enteramente de bayas de aszú. El mosto de uva para Eszencia es muy dulce, es prácticamente un almíbar, lo que dificulta que la levadura fermenta el azúcar en alcohol. Se requieren varios años (generalmente de 4 a 5 años) para fermentar completamente un Eszencia.

Los vinos con nivel de azúcar residual menor ahora deben ser etiquetados como Late Harvest o como Tokaji Szamorodni, dependiendo de cómo son elaborados. Los vinos dentro de esta categoría Tokaji Aszú también están ahora sujetos a períodos mínimos de envejecimiento más cortos: los vinos deben pasar por un mínimo de 18 meses en roble y pueden ser lanzados al mercado a partir del mes de enero del tercer año siguiente a la vendimia.

TIPOS DE UVA

FURMINT

Su origen no está comprobado con certeza pero coincide con una variedad autóctona de la zona de los Cárpatos, presente en Hungría desde el siglo XII y que ocupa actualmente el 70 % del área cultivada. Posee una piel fina, muy susceptible a la botrytis, alta acidez, fundamental en este tipo de vinos y alta intensidad aromática.

HÁRSLEVELŰ

Originaria también, se cree, de la cuenca de los Cárpatos, es una variedad de uva procedente de la rama Ponciano Balcánica. Ocupa el 25% del viñedo y es incluso más aromática que la Furmint pero con menos acidez.

SÁRGAMUSKOTÁLY

Está considerada como de las variedades más viejas del mundo. Está presente en la elaboración de los Tokaji desde tiempos inmemoriales, tienen un bouquet parecido al moscatel amarillo.

ZÉTA

Surgida de un cruce entre la Furmint y la Bouvier, fue introducida en la región del Tokaji en 1951, aunque no se autorizó para la elaboración de vinos autóctonos hasta 1990. Anteriormente se la denominó Oremus, nombre que ha seguido explotando su bodega homónima perteneciente a Vegasicilia desde 1993, cambiando su nombre a Zéta en 1999. Representa apenas el 1% de la zona, sensible a la botrytis aunque más neutra de aromas.





PANNON TOKAJ

RAZONES POR LAS CUALES NUESTROS PRODUCTOS SON DE
UNA CALIDAD INIGUALABLE

- Tokaji Aszú es el único vino del mundo que todavía se elabora con un método de más de 400 años.
- Tokaji Aszú es el único vino del mundo que se fermenta en barricas pequeñas tradicionales de 136 litros (llamadas "gönci hordó" en húngaro).
- Tokaji Aszú es uno de los pocos vinos en el mundo que sigue madurando en botella, pero es el único vino cuya tecnología de producción termina en años de maduración en botella (para disfrutar de los efectos beneficiosos del hongo especial - *Cladosporium cellare* - poliferando en los sótanos de roca de Tokaj).
- Tokaji Aszú es el único vino del mundo que no perecería/deterioraría incluso por la vejez extrema.
- Las botellas de 200-250 años no solo son potables, sino también muy agradables).





TIEMPOS DE COSECHA

DE SEPTIEMBRE A NOVIEMBRE



SECO

LATE
HARVEST
(COSECHA TARDÍA)

SZAMORODNI

ASZÚ BERRIES



TOKAJI DOMINIUM HÁRSLEVELŰ

Seco 2018

La marca Dominium es nuestra línea premium, este vino es 100% variedad Hárslevelű ; uva típica de la región de Tokaj. Este vino es cosechado de una de las zonas más famosas de la región vinícola (Budaházi dűlő) en el pueblo de Tolesva, un viñedo único. El vino es cosechado a mediados de octubre, luego le siguen 6 meses de crianza en battonage en barricas de madera de roble húngaro jóvenes de 220 litros. Este vino es embotellado posteriormente en una elegante botella Rhein verde oliva de 0.75 litros con cierre de corcho de vidrio (vino-LOK) y cápsula de aluminio.

MARIDAJE:

Recomendado con platos de aves, pescados ahumados y todo tipo de quesos.

NOTAS DE CATA:

En este vino encontramos notas de lima, miel y vainilla en nariz. De gusto largo, redondo, elegante y muy armónico en boca.

DATOS

Denominación: Tokaj / Tolesva
Graduación: 11,34 °
Embotellado: 0,75 lt.
Acidez: 6,30 g/L
Azúcar residual: 1,40 g/L
Variedades: 100% Hárslevelű
Fermentación: Tanques de acero inoxidable
Crianza: 6 meses
Temperatura de servicio: 10 – 12 ° C
Tipo de vino: Seco

TOKAJI DOMINIUM FURMINT

Seco 2019

La marca Dominium es nuestra línea premium, este vino es 100% variedad Furmint; uva típica de la región de Tokaj, procedente de nuestro viñedo único de "Kincsem". Este vino es fermentado en tanques de acero inoxidable y le siguen de 4 a 6 meses de crianza en barrica sobre battonage. Las barricas no superan los 10 años con un ligero nivel de tostado.

MARIDAJE:

Recomendado para acompañar platos de pescado, carnes blancas y platos de pasta especiada.

NOTAS DE CATA:

El Tokaji Dominium Furmint seco es de color dorado claro, en nariz nos da notas elegantes a roble y manzana verde; en boca encontramos nuez, almendra, vainilla y mucha mineralidad; debido a los suelos volcánicos donde crecen los vides.

DATOS

Denominación: Tokaj / Tokcsva, Kincsem
Graduación: 14,37°
Embotellado: 0,75 lt.
Acidez: 7,2 g/L
Azúcar residual: 9,1 g/L
Variedades: 100% Furmint
Fermentación: Tanques de acero inoxidable
Crianza: 4 a 6 meses
Temperatura de servicio: 10 – 12° C
Tipo de vino: Seco





TOKAJI ZSOMBOR FURMINT

Semiseco 2019

La marca Dominium es nuestra línea premium, este vino es 100% variedad Furmint; uva típica de la región de Tokaj. Nuestro último orgullo lleva el nombre de nuestro primer nieto Zsombor. Este vino es de cosecha tradía; octubre de 2019, fermentación durante 12 meses en tanques de acero inoxidable le siguen 6 meses de crianza en barricas de madera de roble húngaro jóvenes de 220 litros. El resultado final es un Furmint semiseco excitante con mucho cuerpo.

MARIDAJE:

Recomendado para acompañar todo tipo de quesos, mariscos, ensaladas, carnes blancas y platos de pasta especiada o simplemente degustarlo después de la comida.

NOTAS DE CATA:

Este Furmint semiseco de color dorado claro, excitante y con mucho cuerpo, característico en él, especial bouquet en nariz y extremadamente largo en boca, aquí nos deja notas de naranja, manzana verde, almendra y nuez.

DATOS

Denominación: Tokaj / Tólesva
Graduación: 14,89 °
Embotellado: 0,75 lt.
Acidez: 5,70 g/L
Azúcar residual: 10,30 g/L
Variedades: 100% Furmint
Fermentación: Tanques de acero inoxidable
Crianza: 6 meses
Temperatura de servicio: 10 – 12 ° C
Tipo de vino: Semiseco



TOKAJI FURMINT LATE HARVEST

2021

Este late harvest es 100% variedad Furmint; uva típica de la región de Tokaji. Este vino sin crianza en b rrica es fermentado en tanques de acero inoxidable, su cosecha data de mediados de Noviembre.

MARIDAJE:

Buen aperitivo. Perfecto acompañante del foie y patés, quesos y postres.

NOTAS DE CATA:

El late harvest es de color dorado claro, tiene ligeros aromas de albaricoque y botrytis en nariz; y un sabor fresco a manzana verde en el paladar. La elegante acidez compensa la dulzura y forma una armonía perfecta.

DATOS

Denominación: Tokaj / Tolesva, Kincsem
Graduación: 14  
Embotellado: 0,50 lt.
Acidez: 7,52 g/L
Azúcar residual: 87,20 g/L
Variedades: 100% Furmint
Fermentación: Tanques de acero inoxidable
Crianza: Sin crianza en b rrica
Temperatura de servicio: 10 – 12   C
Tipo de vino: Dulce

TOKAJI HANNA CUVÉE LATE HARVEST

2019

En el Hanna Cuveé late harvest están presentes tres de las mejores variedades de uva típicas de Tokaj; Furmint, Zeta y Moscatel Lunel. Con el valor de las bayas asú botritizadas. Este vino envejece durante unos meses en roble húngaro, luego es embotellado capturando toda su frescura.

MARIDAJE:

Excelente como aperitivo, buen acompañante para el jamón, aceitunas, tomates deshidratados y por supuesto del foie. Agradecido con mariscos, pescados, pollo y platos ligeramente condimentados. Buen acompañante del queso, membrillo y postres a base de fruta.

NOTAS DE CATA:

El late harvest es de color dorado claro, con intensos aromas de albaricoque y frutas tropicales en nariz. En boca, se nota elegantemente la botritis y una ligera acidez. Gracias a la crianza en barrica de madera húngara (220 lts.) aparecen sabores característicos a almendra y nuez. Vino muy bien equilibrado acidez-azúcar y de sabor muy largo. Tres de las mejores variedades de uva típicas de Tokaji están representadas en este vino. Elegantes notas florales en nariz, sabor afrutado largo de albaricoque y miel de flores en el paladar. Con un valor añadido adicional de las bayas de asú botritizadas.

DATOS

Productor: Pannon Tokaj KFT.

Denominación: Tokaj / Tolcsva, Zsadány, Kincsem, Rány

Graduación: 12,37°

Embotellado: 0,50 lt.

Acidez: 7,34 g/L

Azúcar residual: 92,1 g/L

Variedades: Furmint 45% , Zeta 40 % , Muscat Lunel 15%

Fermentación: Tanques de acero inoxidable

Crianza: 6 meses

Temperatura de servicio: 10 – 12° C

Potencial de guarda: 6 años

Tipo de vino: Dulce



TOKAJI SZAMORODNI

Dulce 2018



El Szamorodni es uno de los vinos más famosos de la región de Tokaj vienen produciéndose desde siglos. El significado de su nombre, de origen polaco, ‘como vienen’ hace referencia a ‘las uvas como vienen en el sótano’. A diferencia del Tokaji Aszú, no se recogen grano a grano, se recoge a racimos enteros con un porcentaje del 50% de uva botritizada, uva afectada por el hongo botritis cinérea, lo que le confiere un carácter especial al vino.

MARIDAJE:

Excelente como aperitivo, ideal con foie y quesos, perfecto para pescados con salsas cremosas y para platos de ave de corral (pato) con frutas; por supuesto acompañando postres, frutas y frutos secos.

NOTAS DE CATA:

De color dorado pálido, este vino nos revela notas en nariz a botrytis, barrica suave y albaricoque. En boca notamos miel, vainilla, albaricoque y mango. A medida que envejece su acidez disminuye suavemente.

DATOS

Productor: Pannon Tokaj KFT.
Denominación: Tokaj / Tolesva, Rány
Graduación: 11,78 °
Embotellado: 0,50 lt. ; 0,25 lt.
Acidez: 5,61 g/L
Azúcar residual: 80,4 g/L
Variedades: 47% Furmint, 53% Hárslevelű
Fermentación: Tanques de acero inoxidable
Tipo de barrica: Roble Húngaro
Crianza: 18 meses
Temperatura de servicio: 10 – 12 ° C
Potencial de guarda: 10 a 15 años
Tipo de vino: Dulce



TOKAJI MUSCAT LUNEL SZAMORODNI

2018

El Szamorodni es uno de los vinos más famosos de la región de Tokaj vienen produciéndose desde siglos. El significado de su nombre, de origen polaco, 'como vienen' hace referencia a 'las uvas como vienen en el sótano'. A diferencia del Tokaji Aszú, no se recogen grano a grano, se recoge a racimos enteros con un porcentaje del 50% de uva botritizada, uva afectada por el hongo botritis cinérea, lo que le confiere un carácter especial al vino.

MARIDAJE:

Excelente como aperitivo, ideal con foie y quesos, perfecto para pescados con salsas cremosas o limón y para platos de ave de corral (pato) con frutas; por supuesto postres, frutas y frutos secos.

NOTAS DE CATA:

De color dorado pálido intenso, este vino nos revela notas en nariz a frutas frescas y confitadas, flores silvestres, albaricoque, miel y frutos secos con ligeras notas a vainilla; a medida que envejece, su acidez disminuye suavemente.

DATOS

Productor: Pannon Tokaj KFT.
Denominación: Hungría / Tokaj / Tolesva
Graduación: 13 °
Embotellado: 0,50 lt.
Acidez: 5,70 g/L
Azúcar residual: 105 g/L
Variedades: 100% Muscat Lunel
Fermentación: Tanques de acero inoxidable
Tipo de barrica: Roble Húngaro
Crianza: 12 a 15 meses
Temperatura de servicio: 10 – 12 ° C
Potencial de guarda: 10 a 15 años
Tipo de vino: Dulce

TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS

2014

En la elaboración del vino Aszú; el principio es el contacto de los granos aszú (afectados por el hongo botrytis cinerea) y el vino o mosto base. Este vino Tokaji Aszú contiene las gotas doradas de las laderas volcánicas de la región vinícola de Tokaj en Hungría. Las bayas de Aszú botritizadas se mezclan con el mosto base; después de prensar su rico jugo es fermentado y envejecido en barriles de roble durante al menos 24 meses. Un auténtico buque insignia de la gama Tokaji Aszú. El vino dulce único en el mundo, solo azúcar natural.

MARIDAJE:

Excelente digestivo-aperitivo en sí mismo. Combinación perfecta con patés y foie gras; con platos de ave de corral y carnes blancas con salsas cremosas, risotto de marisco y platos de cocina oriental agrídulces e incluso ligeramente picantes. Compañero perfecto para quesos azules y quesos poco curados. Ideal para postres (sobretudo tartas a base frutas), acompañando frutas naturales y membrillo.

NOTAS DE CATA:

De color ámbar. Frutas tropicales y cítricas intensamente frescas en nariz con un aroma a botrytis. Destaca su bouquet elegante caracterizado por notas de albaricoque, melocotón, mango, pera, nuez y miel en el paladar. Debido al ligero tostado de la madera de roble húngaro, de las barricas jóvenes de 220 lts, se obtiene un final extra largo con un ligero sabor a vainilla y barrica. La acidez característica de los vinos Tokaji Aszú es placentera y equilibrada con la concentración de azúcar de este vino.

DATOS

Productor: Pannon Tokaj KFT.
Denominación: Tokaj / Tolesva
Graduación: 10,19 °
Embotellado: 0,50 lt.
Acidez: 9,59 g/L
Azúcar residual: 148,10 g/L
Variedades: 100 % Furmint
Fermentación: Tanques de acero inoxidable
Tipo de barrica: Roble Húngaro
Crianza: 24 – 36 meses
Temperatura de servicio: 10 – 12 ° C
Potencial de guarda: 20 años
Tipo de vino: Dulce



TOKAJI MUSCAT LUNEL ASZÚ 5 PUTTONYOS

2017

En la elaboración del vino Aszú; el principio es el contacto de los granos aszú (afectados por el hongo botrytis cinerea) y el vino o mosto base. Este vino Tokaji Aszú contiene las gotas doradas de las laderas volcánicas de la región vinícola de Tokaj en Hungría. El año 2017 fue una excelente añada en Tokaj, con una evolución óptima de la botrytis. Las bayas de aszú botritizadas se mezclan con el mosto base; después de prensar su rico jugo es fermentado y envejecido en barriles de roble durante al menos 24 meses. Un auténtico buque insignia de la gama Tokaji Aszú. El vino dulce único en el mundo, solo, con azúcar natural.

MARIDAJE:

Excelente digestivo-aperitivo en sí mismo. Combinación perfecta con patés y foie gras; con platos de ave de corral y carnes blancas con salsas cremosas, risotto de marisco y platos de cocina oriental agrídulces e incluso ligeramente picantes. Compañero perfecto para quesos azules y quesos poco curados. Ideal para postres (sobretudo tartas a base frutas), acompañando frutas naturales y membrillo.

NOTAS DE CATA:

De color ámbar. Un jardín en flor: rosa, jazmín, flor de tilo, naranja y albaricoque en nariz con una finura increíble, envuelto en el frescor elegante del inconfundible perfume del moscatel. Notamos azúcares sedosos en boca, vibrante y juvenil por su perfecta acidez, con notas a miel, naranja dulce, naranja sanguina, dominando el albaricoque y especias. Extraordinaria complejidad gustativa con un final muy largo.

Una experiencia verdaderamente satisfactoria.

DATOS

Productor: Pannon Tokaj KFT.
Denominación: Tokaj / Előhegy
Graduación: 11,25°
Embotellado: 0,50 lt.
Acidez: 7,81 g/L
Azúcar residual: 128,70 g/L
Variedades: 100 % Muscat Lunel
Fermentación: Tanques de acero inoxidable
Tipo de barrica: Roble Húngaro
Crianza: 24 – 36 meses
Temperatura de servicio: 10 – 12 ° C
Potencial de guarda: 20 años
Tipo de vino: Dulce



TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS

2013

En la elaboración del vino Aszú; el principio es el contacto de los granos aszú (afectados por el hongo botritis cinérea) y el vino o mosto base. Este vino Tokaji Aszú contiene las gotas doradas de las laderas volcánicas de la región vinícola de Tokaj en Hungría. Las bayas de Aszú botritizadas se mezclan con el mosto base; después de prensar su rico jugo es fermentado y envejecido en barriles de roble durante al menos 24 meses. Un auténtico buque insignia de la gama Tokaji Aszú. El vino dulce más único del mundo con solo azúcar natural.

MARIDAJE:

Excelente digestivo-aperitivo en sí mismo. Combinación perfecta con patés y foie gras; con platos de ave de corral y carnes blancas con salsas cremosas, risotto de marisco y platos de cocina oriental agri dulces e incluso ligeramente picantes. Compañero perfecto para quesos azules y quesos poco curados. Ideal para postres (sobretudo tartas a base frutas), acompañando frutas naturales y membrillo o un café.

NOTAS DE CATA:

De color ámbar. Vino dulce que no cansa al paladar; la fruta, los azúcares y la acidez se presentan inmersos en un marco armonioso perfecto. Elegante botrytis; frutas tropicales y cítricas intensamente frescas en nariz. Elegante bouquet cítrico caracterizado por notas de albaricoque, melocotón, nuez y miel en el paladar. Final extra largo con ligero sabor a vainilla y barrica. La acidez característica de los vinos Aszú es placentera y equilibrada con la concentración de azúcar de este vino.

DATOS

Productor: Pannon Tokaj KFT.
Denominación: Tokaj / Tólesva, Zsadány, Kincsem, Som
Graduación: 11,23 °
Embotellado: 0,50 lt.
Acidez: 8,55 g/L
Azúcar residual: 149,50 g/L
Variedades: 60 % Furmint, 40 % Hárslevelű
Fermentación: Tanques de acero inoxidable
Tipo de barrica: Roble Húngaro
Crianza: 36 meses
Temperatura de servicio: 10 – 12 ° C
Potencial de guarda: 50 años
Tipo de vino: Dulce

Disponible también en la añada 2005



TOKAJI MUSCAT LUNEL ASZÚ 6 PUTTONYOS

2017

En la elaboración del vino Aszú; el principio es el contacto de los granos aszú (afectados por el hongo botrytis cinerea) y el vino o mosto base. Este vino Tokaji Aszú contiene las gotas doradas de las laderas volcánicas de la región vinícola de Tokaj en Hungría. El año 2017 fue una excelente añada en Tokaj, con una evolución óptima de la botrytis. Las bayas de aszú botritizadas se mezclan con el mosto base; después de prensar su rico jugo es fermentado y envejecido en barriles de roble durante al menos 36 meses. Un auténtico buque insignia de la gama Tokaji Aszú. El vino dulce único en el mundo, solo, con azúcar natural.

MARIDAJE:

Excelente digestivo-aperitivo en sí mismo. Combinación perfecta con patés y foie gras; con platos de ave de corral y carnes blancas con salsas cremosas, risotto de marisco y platos de cocina oriental agrídulces e incluso ligeramente picantes. Compañero perfecto para quesos azules y quesos poco curados. Ideal para postres (sobretudo tartas a base frutas), acompañando frutas naturales, membrillo o un simple café.

NOTAS DE CATA:

De color ámbar. Un jardín en flor: rosa, jazmín, flor de tilo, naranja y albaricoque en nariz con una finura increíble, envuelto en el frescor elegante del inconfundible perfume del moscatel. Notamos azúcares sedosos en boca, vibrante y juvenil por su perfecta acidez, con notas a miel, naranja dulce, naranja sanguina, dominando el albaricoque y especias. Extraordinaria complejidad gustativa con un final muy largo.

Una experiencia verdaderamente satisfactoria.

DATOS

Productor: Pannon Tokaj KFT.

Denominación: Tokaj / Előhegy

Graduación: 11,25 °

Embotellado: 0,50 lt.

Acidez: 8,00 g/L

Azúcar residual: 154,60 g/L

Variedades: 100 % Muscat Lunel

Fermentación: Tanques de acero inoxidable

Tipo de barrica: Roble Húngaro

Crianza: 36 meses

Temperatura de servicio: 10 – 12 ° C

Potencial de guarda: 50 años

Tipo de vino: Dulce

Disponible también en la añada 2013



TOKAJI ESZENCIA

2013



Cada uva aszú se vendimia individualmente, puestas en cestas metálicas. Eszencia es un néctar único de uvas aszú prensado por su propio peso que fluye libremente. Néctar único que se menciona en el himno nacional húngaro.

En la edad media, era considerado un medicamento, se bebía antes de las comidas como digestivo; máximo una cucharadita al día. Este elixir es oro líquido, tan puro, etéreo, sensacional, explosivo en el paladar, extrañamente complejo y deliciosamente dulce.

MARIDAJE:

Cuándo es el momento perfecto para beber este elixir; difícil decir el momento óptimo... en algún momento durante los próximos 250 años, es decir...si tienes paciencia. Es perfecto para tomar después o incluso en lugar de un postre pero sin duda es perfecto para saborearlo solo.

NOTAS DE CATA:

De color ámbar. Elixir puro, etéreo y sensacional, explosivo en paladar y con final interminable. Se notan sabores a piña, cítricos, lichi, azahar y albaricoque seco. En pocas palabras: uno de los mejores vinos de postre jamás elaborados en el mundo. Deliciosamente dulce y con una acidez equilibrada que lo hace vibrante y fascinante en todo momento. El final es interminable y extravagante, extraordinariamente refinado y magníficamente equilibrado por ácidos emocionantes.

DATOS

Productor: Pannon Tokaj KFT.
Denominación: Tokaj / Tolcsva, Zsadány, Kincsem, Rány
Graduación: 2,30 °
Embotellado: 0,375 lt.
Acidez: 9,49 g/L
Azúcar residual: 498,4 g/L
Variedades: 100 % Furmint
Fermentación: Levadura silvestre
Tipo de barrica: Roble H-úngaro
Crianza: 48 meses
Temperatura de servicio: 15 ° C
Potencial de guarda: 100 años o más
Tipo de vino: Dulce





Importador y distribuidor para España, Portugal y Andorra
Greenforest Iberia S.L.
C/Jaume Balmes, 83 - 1er / 08810 Sant Pere de Ribes (Barcelona)
+34977910125

info@greenforest.es - tokaji@greenforestiberia.com
www.greenforestiberia.com



Greenforest Iberia S.L.



@greenforestiberia