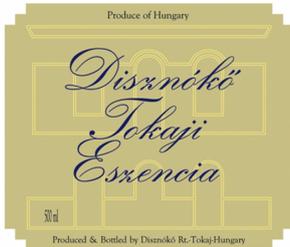


TOKAJI ESZENCIA

DISZNÓKÓ
TOKAJ



Cada uva aszú se vendimia individualmente y puestas en pequeñas cestas metálicas.

Eszencia es un néctar de uvas aszú prensado por su propio peso que fluye libremente. Un néctar único que se menciona en el himno nacional húngaro.

Eszencia se vendía en las farmacias debido a su efecto beneficioso sobre la salud. Contiene simplemente del 1 al 3% de alcohol.

Productor:	Disznókó
Denominación:	Tokaji
Origen:	Hungría / Tokaj
Graduación:	1,5 °
Presentación:	37,5 cl.
Varietades:	Furmint 100%
Crianza:	4 años
Temperatura de servicio:	15°C
Modo de servicio:	Gracias a su alto contenido de azúcar natural, se puede guardar en la nevera durante años después de su apertura. Un sorbo de Disznókó Tokaji Eszencia ofrece una instantánea de la vendimia, un viaje a un territorio desconocido, un lujo íntimo para los momentos más íntimos.
Potencial de guarda:	100 años o más
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Dulce

PUNTUACIONES

Robert Parker: 98 puntos (añada 2005)

MARIDAJE

Disznókó Eszencia es perfecto después o incluso en lugar de un postre pero sin duda es mejor saborearlo solo.

NOTAS DE CATA

Ámbar oscuro a casi negro. Aromas de naranja, pulpa de membrillo y hojas de té se mezclan con frutas secas y especias. Increíblemente untuoso, es como un jarabe a la con un toque de acidez emocionante. Un elixir para el cuerpo y el alma.