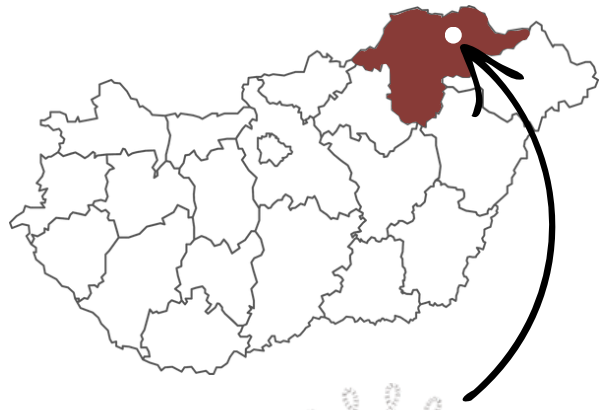


HOLDVÖLGY

Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



HOLDVÖLGY

Culture - 2013

Appellation : Tokaj

Cépage : Furmint, Hárslevelű

Terroirs : Volcaniques

Région : Mád

Élevage : 24 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Le Tokaji Aszú 2013 se distingue par sa richesse et son équilibre. Élaboré avec des raisins botrytisés de première qualité, dévoile une texture douce et une finale longue, pour une expérience inoubliable. Un vin primé, symbole de l'excellence du Tokaji.

Le domaine

Fondé en 2004 par Pascal Demko, le domaine Holdvölgy s'étend sur 28 hectares répartis sur sept crus de Mád, au cœur de Tokaj. Réputé pour son engagement envers l'excellence, il propose une gamme variée allant de vins secs éclatants à des liquoreux d'exception, mettant en lumière la richesse des sols volcaniques. La gamme du domaine célèbre la diversité du Tokaj, proposant aussi bien des vins secs vibrants que des liquoreux d'exception, révélant la richesse des sols volcaniques et des expositions variées. Le domaine propose également une gamme moderne et accessible, "Hold and Hollo", qui séduit par son style jeune, frais et dynamique.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : D'ananas, de noix de coco, et une légère touche de menthe

Son palais généreux, révèle une texture douce et une complexité qui se dévoile lentement avec le temps.

Conseils

T° de Service : 10 - 12 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Foie gras poêlé

Bûche de Noël, pannetones ou truffes au chocolat



Informations techniques

Alcool : 11 %

Acidité totale (H2SO4) : 7.4 g/L

Sucre résiduel : 191.3 g/L