

Токай Южнобережный

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

«Токай Южнобережный» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1944 года.

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Фурминт, Гарс Левелю

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 18–36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутах из кавказского дуба

Место производства Россия, Республика Крым

Крепость

16% об.

Caxap

200 г/дм3

Способ сбора

ручной сбор урожая





Токай Южнобережный

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 26%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга настаивается в течение 18–36 часов до появления первых признаков брожения, после чего отделяется сусло-самотёк, а мезга прессуется. Полученные сусло-самотёк и прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Токай Южнобережный» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: яркий и многослойный, с тонами мёда и засахаренной айвы. Душистые нотки грушевого джема и подсушенного бисквита добавляют аромату изысканности.

Вкус: с тонкими оттенками инжира и кураги, сладость великолепно сбалансирована кислотностью. Вино обладает богатой текстурой и мягким послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем подавать с десертами на основе фруктов, в традиционной гастропаре с фуа-гра и сырами с благородной плесенью.

Вино может служить самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 10-12°C

