



МАССАНДРА

Токай Алушта

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

«Токай Алушта» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1932 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

180 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Пино серый, Фурминт, Грас Левелю,
Мускат белый

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях
из кавказского дуба





МАССАНДРА

Токай Алушта

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 24%, 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 Алушта» 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: нотки спелых косточковых фруктов, дополненные выразительными мускатными акцентами. Тона цитрусовых цукатов переплетаются с тонкими бисквитно-пряными нюансами, придавая вину особую глубину и изысканность.

Вкус: ноты зрелого персика и мёда, пряные карамельно-айвовые оттенки, переходящие в длительное и сбалансированное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с грушевыми и яблочными тартами, а также с восточными сладостями: пахлавой и лукумом. Вино прекрасно подойдёт выдержанным сырам, сырам с благородной плесенью, фуа-гра и муссам из утки.

«Токай Алушта» может служить самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 10–12°C

