

	<p>Tárgyak: Tokaji aszú</p> <p>Intézmény: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49</p> <p>Gyűjtemények: Kereskedelemtörténeti dokumentációs gyűjtemény (KD), Aprónyomtatványok_Italcimkék_Bor (KD)</p> <p>Leltári szám: KD_2014.54.1</p>
--	---

## Leírás

Fehér alapon, arany keretben, jobb sarkában koronás logóval, amiben a termelő monogramja olvasható, piros cégfelirattal, arany betűkkel szedett italcímke: Tokaji aszú. Béres László borászata 1981 óta működik Szerencsen.

A tokaji aszú borokon sokszor nem jelölik a szőlő fajtáját, amiből készült. Ez leggyakrabban furmint, hárslevelű vagy sárga muskotály (muscat lunel), illetve ezek valamilyen arányú keveréke (cuvée). Vörös aszú is létezik.

Az aszú bor nem csak a késői (november-december) szüret miatti aszalódás eredménye, hanem a *Bortrytis cinerea* nevű gomba fertőzése is kell hozzá. Ez a gomba kárt is okozhat, ha túl korán (éretlen állapotban) vagy esős időben fertőzi meg a szőlőt. Leggyakrabban a tokaji borvidéken fordul elő, de nem kizárólag ott.

Az "6 puttonyos" jelentése: 1 akó (136 liter) musthoz 6 puttony (5x25 kg) aszúszemet adnak, és így érlelik évekig. Magyarországon 1950 után 3, 4, 5, 6 puttonyos aszút készítettek, korábban (a tokaji borvidék Szlovákiához tartozó részén ma is) 2 puttonyos aszú is készült. 2014 óta itthon csak 5 és 6 puttonyos aszút szabad készíteni.

## Alapadatok

Anyag/ Technika: Papír, színes nyomat  
Méretek: 6x10 cm

## Események

Kibocsátás mikor 1996  
ki Béres László Pincészete

hol Szerencs

## Kulcsszavak

- aszú
- bor
- tokaji aszú