

	<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_SZK.44.B.</p>
--	---

Leírás

Fekvőtéglalap alakú hascímke. Arany keretbe helyezett, sárgás alapú, borospince illusztrációval díszített, bordó feliratú italcímke: Tokaji aszú 6 puttonyos.

Termelte: Szabó Gyula, Szerencs, Alsópincesor

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 "5 puttonos" (ma inkább 5 puttonyos) jelentése: 1 akó (136 liter) musthoz 5 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:

7x11 cm

Események

Kibocsátás

mikor

1996

ki

Tokaj Hétszőlő (palackozó üzem)

hol Tokaj

Kulcsszavak

- aszú
- bor
- borszőlő
- tokaji aszú