



ВЕНГРИЯ, ТОКАЙ





- Компания основан в 1997 году. Ранее носила название Tokaj Kereskedőház
- Крупнейший производитель вин региона Токай, принадлежит государству Венгрии (производит 40% вина в регионе)
- В собственности 70 гектаров виноградников
- Часть винограда выкупается у фермеров- сотрудничает с 1400 винодельческими хозяйствами- это более 1000 га виноградников
- В 2013 году было полностью модернизировано производство
- Главный винодел: Карой Атс
- Один из самых старых погребов для выдержки и самый большой в Восточной и Центральной Европе (система погребов длиной 5 км)

# Grand Tokaj



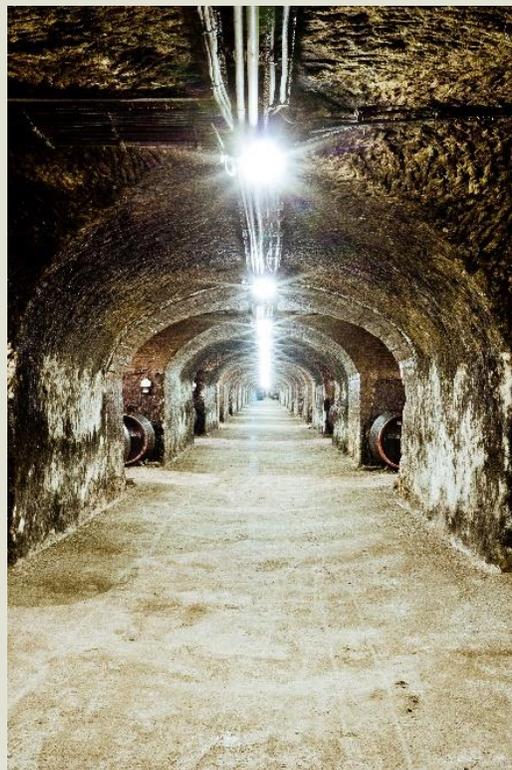
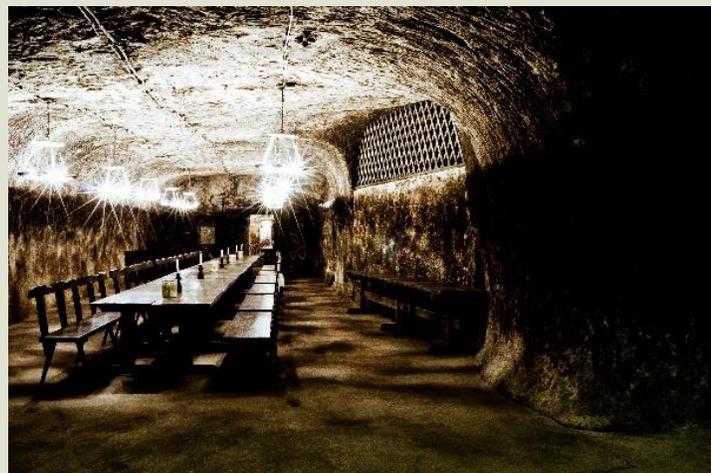
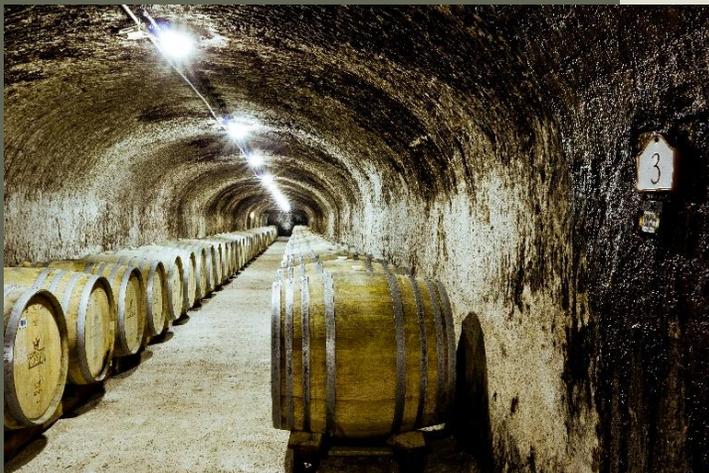
## ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Вино производится из  
собственного винограда на  
собственном винзаводе.

В 2013 году была  
произведена полная  
модернизация производства.



# ЗНАМЕНИТЫЙ ВИННЫЙ ПОГРЕБ



- Один из крупнейших винных погребов в Центральной и Восточной Европе общей протяженностью более 5 км, распределенных по двум этажам

- Нижний уровень используется для созревания вина Aszú в дубовых бочках при 10-11 °С.

- Szamorodni созревают на верхнем уровне при 11-12 °С и хранят марочные вина Токай 1920-х годов.

- Высокая влажность – развитие Cladosporium Cellare

# ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА GRAND ТОКАЈ



- Фурминт
- Харшлевелю
- Золотой Мускат
- Зета
- Кёверсёлё
- Кабар



# GRAND TOKAJ

Белое сухое.

Сорт винограда: Фурминт (100%).

Категория: Столовое.

Регион: Токай.

Алкоголь: 12,5%

Вино светло-соломенного цвета.

Вино обладает слегка терпким вкусом,  
лёгким ароматом фруктов и пряностей.

Рекомендуется подавать охлаждённым к  
горячим закускам.

Температура подачи: 10-12 °С.

FURMINT



# GRAND TOKAJ

Белое полусладкое.

Сорт винограда: Фурминт (100%).

Категория: Столовое.

Регион: Токай.

Алкоголь: 12%

Вино светло-соломенного цвета.

Обладает элегантным фруктовым вкусом с лёгким оттенком мёда и шоколада.

Рекомендуется подавать охлаждённым к сырам, лёгким овощным закускам, и в качестве аперитива.

Температура подачи: 10-12 °С.

FURMINT



# GRAND TOKAJ

Белое полусладкое.

Сорт винограда: Харшлевелю (100%).

Категория: Столовое.

Регион: Токай.

Алкоголь: 11,5%

Вино светло-соломенного цвета.

Вино обладает нежным фруктовым букетом с лёгкими пряными тонами во вкусе.

Рекомендуется подавать охлаждённым к сырам, лёгким овощным закускам, и в качестве аперитива.

Температура подачи: 10-12 °С.

## HARSLEVELU



# GRAND TOKAJ

Белое полусладкое.

Сорт винограда: Золотой мускат (100%).

Категория: Столовое.

Регион: Токай.

Алкоголь: 10,5%

Вино светло-золотистого цвета.

Элегантное вино с приятными мускатными тонами и нежным бархатистым вкусом.

Рекомендуется подавать охлаждённым к пирожным, десертам и в качестве аперитива.

Температура подачи: 10-12 °С.

SARGAMUSKOTÁLY



# GRAND TOKAJ

Белое полусладкое.

Сорт винограда: Фурминт, Золотой мускат.

Категория: Столовое.

Регион: Токай.

Алкоголь: 11%

Вино золотистого цвета.

Букет сложный, ароматный с нотками айвы, персика, меда, с длительным пикантным послевкусием.

Рекомендуется подавать охлаждённым к пирожным, десертам и как аперитив.

Температура подачи: 10-12 °С.

## ARANYFURT



# GRAND TOKAJ

Белое сладкое.

Сорт винограда: Фурминт (100%).

Категория: PDO.

Регион: Токай.

Алкоголь: 10%

Вино золотистого цвета.

Обладает свежим фруктовым вкусом с медово-пряными тонами и лёгким оттенком шоколада.

Рекомендуется подавать охлаждённым до к десертам, фруктам и в качестве аперитива.

Температура подачи: 10-12 °C.

FURMINT



# GRAND TOKAJ

Белое сладкое.

Сорт винограда: Харшлевелю (100%).

Категория: PDO.

Регион: Токай.

Алкоголь: 10,5%

Вино золотистого цвета.

Обладает свежим фруктовым вкусом с лёгкими пряными тонами.

Рекомендуется подавать охлаждённым к десертам, фруктам и в качестве аперитива.

Температура подачи: 10-12 °С.

HARSLEVELU



# GRAND TOKAJ

Белое сладкое.

Сорт винограда: Золотой мускат (100%).

Категория: PDO.

Регион: Токай.

Алкоголь: 11%

Вино золотистого цвета.

Обладает свежим фруктовым вкусом и нежными мускатными тонами.

Рекомендуется подавать охлаждённым к десертам, фруктам и как аперитив.

Температура подачи: 10-12 °C.

SARGAMUSKOTÁLY



# GRAND TOKAJ

Белое сладкое.

Сорт винограда: Фурминт, Харшлевелю,  
Золотой мускат.

Категория: PDO.

Регион: Токай.

Алкоголь: 10%

Выдержка в бочках от 1 года.

Вино золотистого цвета.

Вино изготовлено из винограда позднего сбора, характеризующегося большим содержанием заизюмленных ягод, богатых фруктозой. Обладает свежим фруктовым вкусом с нежными пряно-медовыми тонами и лёгким оттенком шоколада.

Рекомендуется подавать охлаждённым к десертам, фруктам и в качестве аперитива.

Температура подачи: 10-12 °C.

## SZAMORODNI



# GRAND TOKAJ

Белое сладкое.

Сорт винограда: Фурминт, Харшлевелю,  
Золотой мускат.

Категория: PDO.  
Регион: Токай.

Алкоголь: 10%  
Выдержка в бочках 1,5 года.

Вино янтарного цвета.

Во вкусе можно различить оттенки  
экзотических фруктов, айвы, груши, мёда,  
персика.

Превосходный аперитив и великолепное  
дополнение к десертам.

Температура подачи: 8-10 °С.

ASZU 5 PUTTONYOS



# GRAND TOKAJ

Белое сладкое.

Сорт винограда: Фурминт, Харшлевелю,  
Золотой мускат.

Категория: PDO.  
Регион: Токай.

Алкоголь: 9,5%  
Выдержка в бочках 1,5 года.

Вино янтарного цвета.

Во вкусе можно различить оттенки экзотических фруктов, айвы, груши, мёда, персика.

Превосходный аперитив и великолепное дополнение к десертам.

Температура подачи: 8-10 °C.

## ASZU 6 PUTTONYOS

