

08. Tokaji Aszútörköly



Kategória: agrár- és élelmiszergazdaság

Az érték helyszínének leírása, rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

Törkölynek nevezzük a szőlő feldolgozása után a szőlőprésben visszamaradó, növényi részekből álló anyagot. Az 1960-as évektől létezik a Tokaji Aszú törkölypárlat, amelyben egyesül az olasz törkölypárlatra, a grappára jellemző íz az aszúborok illatával. Tokaj-Hegyaljára jellemző termék.

A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája:

<https://www.palinka.com/hu/webaruhaz/palinkak/tokaj-spirit-aszushordoban-erlelt-tokaji-aszutorkoly-palinka-05/?id=1043015>

http://www.tokaj.hu/bormagazin/a_tokaji_bor/index.html

Demján Szabolcs-Makoldi Miklós-Mankovits Tamás: Tokaj és környéke értékei. Magyar a Magyarért Alapítvány, Tokaji Pap Miklós Népfőiskola, Budapest, 2018.