

2015 TOKAJ-HETSZOLO LATE HARVEST 50 CL

UNGARN, TOKAJ



Velbalanceret med en forfriskende syre

I duften fornemmes citrusfrugter, hyldeblomst og noter af friske tropiske frugter. De samme frugter går igen i smagen iblandet en elegant mineralitet og syre. Restsukkeret og den forfriskende syre giver en vellykket balance. Det er fristende at bede om et glas mere af vinen takket være dens lette, elegante fylde.

Vinen er en fornem dessertvin. Det er dog også et forsøg værd at nyde den til retter med f.eks. kylling. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet udelukkende på Hárslevelű-druer, som kommer fra sydvendte vinmarker beliggende i Hétszölő og Nagyszölő. Hárslevelű er en gammel lokal druevariant fra Tokaj-hegyalja. Efter endt høst foregår gæringen på rustfrie stålfade, og efter tapning på flasker kan vinen lagres i 6-7 år.

Vingården arbejder ud fra troen på, at de med en økologisk tilgang kan beskytte vinstokkene og forbedre deres levedygtighed og på den måde opnå druer af bedre kvalitet både nu og i fremtiden. For at gennemføre denne filosofi bruger de kun druer fra egne vinmarker.

Om Producenten

Det mystiske bjerg Tokaj. Set fra oven skyder det op af efterårsduggen, skråningerne gløder af de gyldne vinstokke, og det står majestætisk og ser ud over Ungarn.

Hétszölő betyder de 7 bedste stykker vinland og ligger på bjerget Tokaj. Hétszölő kan dateres tilbage til 1502, hvor de 7 bedste stykker jord til dyrkning af druer blev samlet under et. Siden dengang har Hétszölő haft mange forskellige ejere, heriblandt aristokratiet.

Domaine Impérial Hétszölő ligger på et syd- sydøstvendt plateau, der dækker et areal på 47 ha, hvor jorden i overfladen består af ler, som hviler på en hård vulkansk undergrund.