

2012 TOKAJ-HÉTSZÖLŐ TOKAJI FURMINT SELECTION DRY

UNGARN, TOKAJ

Frugtig, struktureret og elegant

Vinen fremstår flot og gylden i glasset. I duften er der hvide blomster, pære og æble kombineret med en god mineralitet og ikke dominerende noter fra fadlagringen. Noterne fra duften går igen i smagen kombineret med god fylde og rig syreholdighed. Nyd vinen nu eller gem den i yderligere nogle år efter høståret.

Server Hétszölő Furmint Selection til lyst kød, som svinemørbrad eller kylling, eller prøv den til hvid fisk gerne med ris eller pasta.

Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet udelukkende på Furmint-druer, som for størstedelens vedkommende kommer fra den sydvendte Hétszölő vinmark. Vinstokkene er mellem 15 og 20 år gamle og vokser i det frugtbare løss, som ligger på en mere kompleks vulkansk undergrund. Druerne høstes ved optimal modenhed og gennemgår traditionel vinifikation. Efter endt gæring hviler vinen 5 måneder på fade.

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.

