



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WEINPASS

Tokaji-Hétszőlő Furmint Dry Selecion Weingut: Tokaj-Hetszolo



DETAILS

Art:	Weißwein
Jahrgang:	2016
Land - Region:	Ungarn - Tokaj-Hegyalja
Rebsorte:	Furmint
Geschmacksrichtung:	trocken
Flascheninhalt:	0.75 l
Qualität:	OEM (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) PDO
Alkohol in vol. %:	13,70 vol. %
Restzucker:	2,60 g/l
Säure:	7,00 g/l
Ausbau:	Holzfass
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	13 °C
Lagerfähig bis:	2026

Auszeichnungen

Grand Gold PAR Wine Award International 2019

Weinbeschreibung

Zart filigran dargestellte Aromen, leicht vegetabil, würzig bis exotisch, zeigen sich auf einer Basis von unaufdringlichem Holz in ihrer vollen Entfaltung. Punktierte Dichte und langer, abwechslungsreicher Nachhall machen diesen Furmint zu einem großen Erlebnis. (M.Darting)

Speiseempfehlung

In Butterschmalz geschmorte Cockailtomaten mit frischem Thymian und Basilikum auf einem Bulgurbett, leicht scharf mit Chili und frischem Olivenöl. Geröstete Croutons mit Fleur de Sel und süßem Paprika. (M.Darting)

Vinifikation

6 months used oak, weekly batonnage

Weingutbeschreibung

The Tokaj Hétszölő estate's unique and first class vineyards are situated on the southern slopes of Mount Tokaj. In 1502, the Garai family assembled seven parcels of land which became the Tokaj Hétszölő estate. The vineyards cover 55 hectares where a favorable climate, the unique soil and grape varieties prone to "noble rot" produce Hétszölő wines of exceptional harmony and unique complexity, a velvety quality and flavor characteristic of loess soil. The Hétszölő Estate also includes the historical Rákóczi Cellar. Its history goes back to the ...