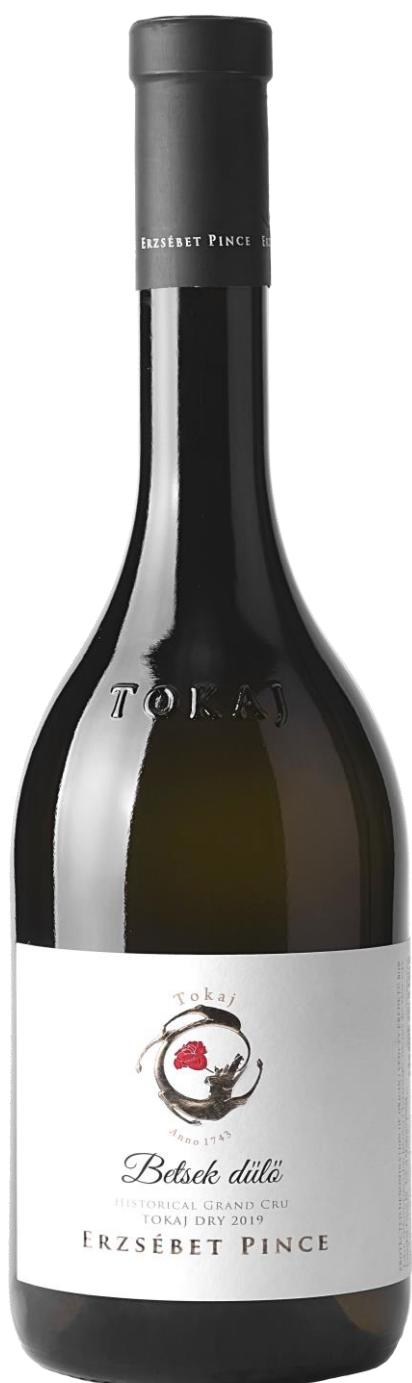


Betsek dűlő 2019

Erzsébet Pince



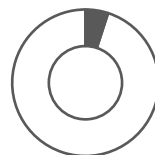
Betsek dűlő från Erzsébet Pince är ett torrt vitt vin som tillverkas av Furmint, Kabar och Hárslevelű. Druvorna kommer från den kända historiska Grand Cru-vingården Betsek i Mád, Tokaj. Erzsébet Pincés läge ligger på toppen av vingården och vinet speglar den tydliga karaktären hos det bästa från Betsek: salt, mineral, fyllighet och komplexitet, samtidigt som det är raffinerat och balanserat. Mycket drickbart nu, men kan lagras länge.



FYLLIGHET



SÖTMA



SYRA



KARAKTÄR

Ett fylligt vin med tropisk karaktär, en typisk markör för Betsek dűlős högre altitud. Elegant doft med inslag av vit persika, tropiska frukter, marsipan och kryddor. Koncentrerad, livlig smak med lång finish och aromatisk komplexitet.

URSPRUNG

Tokaj, Ungern

VINMAKARE

Miklós Prácser Jr.

DRUVA

Furmint 85 %, Kabar 10 %, Hárslevelű 5 %

VINGÅRD

Betsek i Mád

JORD

Stenig lera med vulkanisk ryolit

TILLVERKNING

Traditionell vertikalpressning och fermentering i ungerska ekfat

LAGRING

6 månader på nya och använda ungerska ekfat

ALKOHOL

13,5%

RESTSOCKER

3,9 g/l

TOTALSYRA

6,2 g/l