

Tokaji Édes Szamorodni 2017

Erzsébet Pince



Tokaji Szamorodni Édes från Erzsébet Pince är ett sött vitt vin på druvan Furmint som i hög grad påminner om en Tokaji Aszú med sin restsötma på hela 149 g/l. Den är lika koncentrerad som en 5 puttonyos Aszú och angränsar till en 6 puttonyos. Szamorodni är en av de klassiska söta vinstilarna i Tokaj, och tillverkas av botrytiserade druvor. Botrytis är en svampsjukdom (även känd ädelröta) som angriper druvan och är nödvändig för att producera denna typ av sött vin. Druvorna kommer från vingården Király i Mád, en kraftigt vulkaninfluerad vingård som historisk hade Grand Cru-status. Mycket drickbar nu, men kan lagras länge.

FYLLIGHET



SÖTMA



SYRA



KARAKTÄR

Ett fylligt vin med elegant doft med karaktär av vit persika, tropiska frukter, honung och kryddor. Smaken är koncentrerad och livlig med en lång finish och aromatisk komplexitet. Den höga syran står i perfekt balans med restsockret, vilket ger vinet dess behagliga sötma.

URSPRUNG Tokaj, Ungern

VINMAKARE Miklós Prácser Jr.

DRUVA Furmint 100 %

VINGÅRD Király, Mád

JORD Lera på vulkanisk ryolit

TILLVERKNING Traditionell vertikalpressning och fermentering i nya ungerska ekfat

LAGRING 12 månader på ungerska ekfat

ALKOHOL

11,5%

RESTSOCKER

149,0 g/l

TOTALSYRA

7,8 g/l