

# Zafír dűlő 2020

## Erzsébet Pince



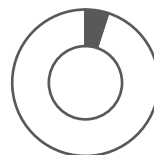
Zafír dűlő från Erzsébet Pince är ett torrt vitt vin gjort på druvorna Furmint och Hárslevelű. Druvorna kommer från vingården Zafír som ligger i Tarcál i Tokaj-regionen, på den mer kända kullen Terézia. Vingården har en historisk Premier Cru-status, med sydvästlig exponering. Vinerna härifrån är i allmänhet lättare i kroppen och mindre intensiva än de från Grand Cru-lägena i Mád: Kiraly och Betsek, men ibland lika – eller överträffande – dem när det gäller fräschör.



### FYLLIGHET



### SÖTMA



### SYRA



### KARAKTÄR

Kombinerar elegans och finess med nyanserade smaker. Karaktäristiska blomfruktiga aromer och smaker av apelsinblom och vit persika, med övertoner av päron, honungsmelon, lime och grapefrukt. Den höga syran och restsötman är i perfekt balans.

### URSPRUNG

Tokaj, Ungern

### VINMAKARE

Miklós Prácser Jr.

### DRUVA

Furmint 90 %, Hárslevelű 10 %

### VINGÅRD

Zafír i Tarcál

### JORD

Löss blandad med vulkanisk dacit/perlit

### TILLVERKNING

Pneumatisk pressning

### LAGRING

6 månader, 90% på franska och ungerska ekfat och 10% i ståltank

### ALKOHOL

12,5%

### RESTSOCKER

7,4 g/l

### TOTALSYRA

7,6 g/l