

Disznókő Tokaji Dry Furmint



PÄRITOLU

Ungari, Tokaji

– Tokaji Helgaya on Ungari hinnatuim veinipiirkond. Tunnistatud juba aastal 1732 Hapsburgide kuningliku käskkirjaga üheks esimeseks ametlikuks kvaliteetveini piirkonnaks maailmas, kui Transilvaania prints kinkis Päikesekuningale Louis XIV-ndale seal valmistatud veini ja Louis XIV nimetas seda veini “Vinum Regum, Rex Vinorum” – veinide kuningas ja kuningate vein. Läbi aegade on seda veini hinnanud mitmed Euroopa kuningakojad.

TOOTJA

Disznókő

VIINAMARJAD

100% Furmint

– Furmint on Ungari hinnatuim kvaliteetmarjasort.

VEIN

Kerge ja värske iseloomuga elav valge vein

- värvus roheka alatooniga säravkollane;
- aroom elegantne ja värske. Tunda virsikuid, värskaid ürte, rabarberit, rohelist karusmarju, valget pipart ja nõgest. Aroomi lõpp särtsaka tsitruselise happega;
- maitse on värskest happeline, tunda rohelist õuna, värskaid tsitruselisi, rabarberit ja mõrkjaid värskaid ürte. Järelmaitse happeliselt värske ja puuviljaselt tasakaalus;
- marjad on korjatud Tokaji Helgaya piirkonnast, vein kääratakse rooste vabast terasest vaadides 18 °C kraadi juures ja ei laagerdu tammevaadis;
- arengupotentsiaali kuni 3 aastat, arvestades marjade korjeaastat, pigem juua noorepoolselt.

VEINI SOOVITUS

Kalaroad, värsked eelroad, lõhecarpaccio, kergelt grillitud mereannid, krevetid, aurutatud linnulihatoidud, kitsejuust.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 7-9 °C, bordeaux tüüpi veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6



5998847102177