



NAUTIMUS



Szent Tamás Mad Dry Furmint



PÄRITOLU

Ungari, Tokaji

- Tokaji Helgaya on Ungari hinnatuim veinipiirkond, mis on tunnistatud juba 1732 aastal 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;
- Mad linnakene on tuntuim piirkonna veiniküla / Cru.

TOOTJA

Mad Wine KFT.

VIINAMARJAD

100% Furmint

- Furmint on Ungari hinnatuim kvaliteetmarjasort.

VEIN

Kerge ja värske stiiliga elav valge vein

- värvus roheka alatooniga helekollane;
- aroom elegantne ja värske, tunda heledaid luuvilju, värskaid ürte, rohelist karusmarju ja piimanõgest, aroomilõpp tsitruseliselt värske;
- maitse on kerge ja värskelt happeline, tunda rohelist õuna, värskaid tsitruselisi, rabarberit, ja mõrkjaid värskaid ürte. Järelmaitse tsitruseliselt elav ja puuviljaselt värske;
- marjad on korjatud Tokaji Helgaya piirkonnast Mad küla veiniaedadest, vein kääratakse roostevabast terasest vaadides 18 °C kraadi juures ja ei laagerdu tammevaadis.

VEINI SOOVITUS

Küpsetatud kalaroad, värsked kalast eelroad, sinimerekarbid, grillitud aed ja juurviljad, kitsejuust.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 7-9 °C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

11,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6



5999092016059