



NAUTIMUS

Tornai Juhfark "Aranyhegy"



PÄRITOLU

Ungari, Nagy-Somlo

– Somló on väike kõigest 800ha suurune vulkaanilise pinnasega viinamarjakasvatusepiirkond loode Ungaris.

TOOTJA

Tornai Pincészet kft.

VIINAMARJAD

100% Juhfark

– Harvaesinev Ungari hele marjasort, mida kasvatatakse peamiselt ainult Somló piirkonnas, ühtlasi selle piirkonna pärisomane mari. Tähendab tõlkes „lambasaba“ sest viinamarjakobar sarnaneb kujult lamba sabale.

VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega mineraalse karakteriga valge vein

– värvus intensiivne, roheka alatooniga kollane;

– aroom täidlaselt puuviljane ja mõrkjalt tsitruseline, mida värskendab puuviljane ja tsitruseline värsked happenoot. Tunda küpseid heledaid luuvilju, valgeid sõstraid, nektariine, aprikoose mõrkjaid küpseid tsitruseliseid ja pomelot. Aroomilõpp kergelt mõrkja ürdise-tsitruselise happega;

– maitse on puuviljaselt jõuline ja mineraalne ning kergelt vürtsine. Tunda küpseid kollaseid puuvilju, veidi kuivatatud apelsinikoort ja meevaha, ebaküdoonihamoosi, küpseid tsitruseliseid ja kollaseid luuvilju koos mõrkjate värskete ürtidega. Järelmaitse pikk ja elavalt tsitruseline, torkiva mineraalse alatooniga ning kerge piprase maitseenoodiga;

– viinamarjad pärinevad vulkaanilise lössipinnasega Somló mäe nõlvadelt. Vein kääritatakse 18 °C temperatuuril roostevabast terasest vaadides, et säilitada veini värsket iseloomu;

VEINI SOOVITUS

Küpsetatud linnuliharoad, grillitud koorikloomad ja kalaroad, tugevalt röstitud-grillitud juurviljad, Jaapani köök, sashimi ja sushi, valgehallitusjuustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 10-12 °C, bordeaux' tüüpi veiniklaasist

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6



5999514810012