

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ

TOKAJ

**DEM FACHPUBLIKUM
PRÄSENTIERTER WEIN:**
**HÉTSZŐLŐ TOKAJI FURMINT TROCKENE
AUSLESE BIO**

JAHRGANG: 2017
REBSORTE: Furmint

Alterung (Zeit, Behälter):
10 + Jahre



Verkaufsdirektor: Tamás Oroszlán
Winzer: Gergely Makai

Die Furmint Rebsorte ist die meistgepflanzte Rebsorte in der Tokajer Weinregion. Sie spielt eine Schlüsselrolle dank der Tatsache, dass aus ihr ein eleganter, mineralischer, trockener Wein sowie Spätlese und auch Ausbruchwein herstellen lässt. Furmint ist eine Sorte, die nicht nur dafür bekannt ist, einen hohen Zuckergehalt ansammeln zu können, sondern auch wegen ihrer feinen Säure. Furmint ist eine vollkommene Rebsorte und bringt die sehr unterschiedlichen Böden der Lage der Tokajer Region zum Ausdruck. Dieser Wein stammt aus den besten Parzellen des Gebietes der Tokaj-Hétszőlő Weingegend und reift in erlesenen Fässern.

Hergestellte Flaschenzahl: 2300
Erhältliche Flaschenzahl: 700
Alkohol: 12,45 %
Gesamtsäuregehalt: 6,7 g/l
Restzucker: 3,7 g/l
Trockenextrakt ohne Zucker: 18,7 g/l
Flaschengröße: 0,75 Liter
Ab Werk Preis: EUR 7,50


WINES OF HUNGARY
PERSONALLY

 **ZENTRUM
FÜR AGRARMARKETING**