

TORNAI SOMLÓJENŐ

**DEM FACHPUBLIKUM PRÄSENTIERTER WEIN:
ARANYHEGY JUHFARK**

JAHRGANG: 2018
REBSORTE: Juhfark



Alterung (Zeit, Behälter):
Gealtert 11 Monate in 500 L Eichenfässern

Eigentümer: Tamás Tornaí

Südfrüchte, Bittermandeln und ein steiniger-mineralischer Charakter in der Nase, der mit den Fassaromen zusammen noch ansprechender ist. Zusätzlich zur Birne - Mandel, reife Säuren reichern den Geschmack am Gaumen mit Mineralien an, der rauchige Geschmack des Eichholzes bleibt im Hintergrund, ist aber klar „erkennbar“. Ein komplexer, spannender Wein, der Jahre lang altern kann, wodurch er immer spannender wird. Eigentümer: Tamás Tornaí, Eszter Tornaí, Anna Tornaí. Ein aufregender Begleiter zu würzigen Fleischgerichten. Ákos Kamocsay, der jüngere – Winzer: Juhfark des Aranyhegy Weingebietes hat einen charakteristischen, sehr vollen Geschmack, der die typische Charakteristik der Lage sehr wiedergibt. Bei niedrigem Ertrag erhielten wir eine starke Konzentration des Geschmacks, aber erst die Reifung im Eichenfass gab dem Wein eine besonders spannende Note. Ein Wein von großem Potenzial und langes Altern.

Hergestellte Flaschenzahl: 3200

Erhältliche Flaschenzahl: 360

Alkohol: 12,8

Gesamtsäuregehalt: 6,0 g/l

Restzucker: 1,4 g/l

Trockenextrakt ohne Zucker: 27,6 g/l

Flaschengröße: 0,75 Liter

Ab Werk Preis: EUR 7,90


WINES OF HUNGARY
PERSONALLY


ZENTRUM
FÜR AGRARMARKETING