

VINUNIC

DRY FURMINT 2021

Art. nr 52148

Pris 139 kr

Storlek 750 ml

Producent Royal Tokaji Wine Co

Ursprung Tokaji, Ungern

Varukategori Vita torra viner

Förlutning Skruvkork

Druvor Furmint 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 7,4 g/l

Restsocker 3,7 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig aromatisk doft med inslag av druvor, blommor, äpplen, päron, solmogna aprikoser och persika. Torrt och krispigt vin med välbalanserad syra och en lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Drovorna pressades i hela klasar och musten fick sedan jäsa i en kombination av ståltank ekfat, där en liten del var nya fat.

Lagring Vinet har lagrats på sin jästfällning i en kombination av ståltank och ekfat.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till lättare rätter av fisk, skaldjur eller kyckling, gärna med lite kryddiga inslag, exempelvis marinerade räkor, naturella ostron eller vitvinskokta musslor.

Information Efter en sen start på 2021, kom en varm och behaglig junimånad som inledning på en varm sommar, med svalare temperaturer i slutet av augusti. De låga temperaturena fördröjde mognaden av druvorna, vilket ledde till att fick mogna långsamt i lugn och ro och gav viner med fin struktur, härlig mineralitet, djup och balans.



Om producenten

Ädel dryck med eleganta nyanser

The Royal Tokaji Wine Company var ett av de första företag i Ungern som efter kommunismens fall startade med hjälp av utländskt kapital. Vi på Vinunic etablerade tidigt ett samarbete med Royal Tokaji, som ägs av västerländska vinhandlare och vinkännare, bland dem författaren Hugh Johnson, som själv arbetat intensivt i företaget för att väcka till liv den gamla fina tradition för tillverkning av tokajer som slumrat under kommuniståren.

År 1700 gjordes här en kvalitetsklassning av samma typ som den som genomfördes i Bordeaux 155 år senare. Royal Tokaji har nu köpt in ett 60-tal vingårdslotter i bästa lägen, bland annat de vingårdar som 1700 klassades som prima, vilket var högsta klassen. Av druvor från dessa har man sedan utvecklat de viner som säljs under företagets etikett och som en hel vinvärld applåderat!

Man arbetar enligt gamla traditioner. Det betyder bl a att druvorna handplockas (6-8 kg per dag!) och att de varken pastöriseras eller får oxidera. Tokajern blir därigenom både vackrare i färgen, mer gul i stället för brun, ädlare och mer nyansrik. Vinerna är sammetsmjuka med en intensiv, kvardröjande väldoft och smak av frukt, smör och karamell.

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416