

WINE TRASSE

Királyudvar Tokaji Furmint Sec

Producent: Királyudvar

Klassifikation: Tokaj, nord-östra Ungern.
Från vingårdarna; Percze, Henye, Lapis,
Suba, Betsek

Druvsort: 85% Furmint & 15% Hárslevelü

Vitikultur: Eko odlat med biodynamiska metoder. Certifierad bio från 2010. De använder sig av s.k green harvest = tar bort 'överflödiga' druvor för att de återstående ska få mer koncentration och på så sätt håller de nere skördeuttaget. Jordmånen består av vit rhyolite-tuff som är vulkanisk sten, loess, gul lera och quartz.

Vinifikation: Manuell skörd. Första selektering vid rankan och därefter vid sorteringsbordet. Ingenting tillsatt, inget borttaget. Spontan jäsnings och lagring ca 6 mån på ungerska 500 l ekfat.

Övrigt: 1997 förverkligade den amerikansk-filipinska affärsmannen Anthony Hwang sin dröm om att starta en vingegendom i Tokaj, och återföra vinerna från nordöstra Ungern till sin forna glans. Med hjälp av den numera legendariska Istvan Szepsy förvärvade han några av de bästa vingårdslägena som är att hitta i Tokaj. Med stora investeringar har Antony tillsammans med Szepsy och efterkommande vinmakare producerat några av Ungerns bästa viner.

