

# WINE TRASSE

## Királyudvar Tokaji Cuveé 'Ilona'

**Producent:** Királyudvar

**Klassifikation:** Tokaj, nord-östra Ungern.  
Från vingårdarna; Becsek, Suba, Lapis,  
Danczka

**Druvsort:** 60% Furmint, 25% Hárslevelü  
& 15% Sargamuskotály.

**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. Ingenting tillsatt, inget borttaget. Mycket sent skördat med en stor del botrytiserade druvor. Spontan jäsning och lagring ca 5 mån på ungerska 225 l ekfat. Sött vin 158 g socker/liter

**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.

