



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Tokaj-HétszQIQ Dry Furmint 2023

Hvitvin | Tokaj, Ungarn | VP-nr.: 7629601 | SAP-nr.: 9052232 | EPD-nr.: 4788527 | Pris: 269,90 inkl. mva



ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Ungarn	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Tokaj	Vinmark / lieu-dit	NagyszQIQ & Hét-szQIQ single vineyards, south faced
Underdistrikt	-		
Passer til	Skalldyr, Fisk, Svinekjøtt	Antall hektar	20.0
Druetype	100 % furmint	Sukker	2.8 g/l
Jordsmonn	Løss og vulkans underjord.	Syre	7.5 g/l
		Årstall plantet	1993
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Vinifikasjon

Håndplukking. Hele klaser presses direkte og fermenteres på 16 grader i 1 måned i ståltank. Deretter modnes den på ståltank i 7 måneder med ukentlig omrøring (bâttonage).

Karakteristikk

Lys strågul farge og intense, fruktige aromaer og smaker. Ungdommelige dufter av sitrus blander seg med balsam og flint. Friske, tropiske fruktsmaker skaper sammen med elegant surhet og mineralitet en fint balansert og saftig vin. Den har god fedme, dybde og lang ettersmak.

Bruksområde

Dette er en ypperlig vin å nippe til utenom måltider, og passer samtidig svært godt til svin, sjømat (utenom grillet fisk), til friske, grønne salater, lette pastaretter og sopp. Anbefalt serveringstemperatur er 12-13 C °. En serveringsklar , ung vin som også har lagringspotensiale.

Opprinnelse

Begrensert bruk av kjemikalier, kun minimale mengder kobber og svovel. I stedet for syntetiske kjemikaler brukes mer naturlige produkter som appelsinolje, bakepuler og andre naturlig stoffer. Det brukes ingen kunstgjødsel eller ugressmidler. Strengt bladarbeid blir utført, og det er vegetasjon mellom radene med vinplanter.