



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Tokaj-HétszQQ Dry Tokaji Furmint Selection 2023

Hvitvin | Tokaj, Ungarn | VP-nr.: 19181001 | SAP-nr.: 9093158 | EPD-nr.: 4461489 | Pris: 339,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Ungarn	Druetype	100 % furmint
Distrikt	Tokaj	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	-	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.4 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Middels dyp grønngyllen. Aroma av krydder, nøtter, sjø, sitrus og balsam. Konsentrert, tørr og frisk, litt fedme, sitrus, eple og nøtter, kalk i lang ettersmak.

Vinifikasjon

Spontanfermentert i brukte eikefat, modnet på bunnfallet på fat 10 md. før lang flaskelagring.