

Late Harvest DOP 0,5l

Late Harvest, also Spätlese, ist keine angestammte Weinkategorie in Tokaj. Sie ist eine moderne Variante des süß ausgebauten Furmint, die auch Nichtkennern den Einstieg in die geschichtsträchtige, komplexe, aber manchmal auch arg traditionsverliebte Welt der Tokajer ermöglicht. Dieser wurde zu 100% aus Furmint gekeltert und für 10 Monate im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut. Herrlicher Duft von kandierten Orangenschalen und reifen gelben Äpfeln. erinnert in der Nase an Sauternes. Am Gaumen kommen nussige Aromen und Karamel dazu. Toller Einstieg in das süße Weltkulturerbe Ungarns und die perfekte Begleitung zu asiatischen Speisen!

JG 2016 90/100 Punkte Wine Spectator, Silber Mundus Vini BioFach 2019

Erzeuger:	Tokaj-Hétszölő Organic Vineyards
Anbaugebiet:	Tokaj
Rebsorte:	Furmint
Jahrgang:	2016
Temperatur:	10 - 12°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Dessertwein
Land:	Ungarn
Qualität:	Spätlese
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	Asiatischer Küche, Gänseleber
Artikel-Nr.	49110
Volumen	0,5l

Weinanalyse

kontrolliert durch	HU-ÖKO-02
Schweflige Säure frei (mg/l)	16
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	57,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	260
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,1
Weinstil	edelsüß

