

## Szamorodni Sweet DOP 0,5l

Der Begriff Szamorodni stammt aus dem Polnischen und geht auf eine Zeit zurück, als die Polen die größten Tokajer-Trinker in Europa waren. Heute ist es eine historische Tokajer Weinbezeichnung und bedeutet etwa „angeboren, natürlich“. Dies bezieht sich darauf, dass keine Auslese der Beeren erfolgt und reife Beeren gemeinsam mit edelfaulen Beeren verarbeitet werden. Er muss zwei Jahre reifen, davon mindestens ein Jahr im Holzfass. Szamorodni kann trocken oder süß ausgebaut werden. Unser süßer Szamorodni von Hétszölö bringt fast 100 g/l Restzucker auf die Waage und hat dennoch ein harmonisches Gleichgewicht von Süße und Körper. Strohgelb in der Farbe, im Aroma fein und würzig. Ein Hauch von Aprikosen, Rosinen und Anklänge von Mandeln. Nicht nur für Desserts eine schöne Begleitung, passt auch zu Käse und aromatischen Gerichten.

JG 2017 Gold PAR Internationaler Bioweinpreis 2019, 16/20 Punkte Jancis Robinson

Erzeuger:	Tokaj-Hétszölö Organic Vineyards
Anbaugebiet:	Tokaj
Rebsorte:	Furmint
Jahrgang:	2017
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 6-7 Jahre
Weinart:	Dessertwein
Land:	Ungarn
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	Desserts, Blauschimmelkäse
Artikel-Nr.	49115
Volumen	0,5l



Weinanalyse	
kontrolliert durch	HU-ÖKO-02
Schweflige Säure frei (mg/l)	16
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	95,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	154
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,5
Weinstil	edelsüß