

## Dry Furmint



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	11.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Węgry
<b>REGION</b>	Tokaj
<b>APELACJA</b>	Tokaji PDO
<b>SZCZEP</b>	Furmint
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne

### Aromat:

Jasnożółty kolor. Intensywne aromaty owoców tropikalnych.

### Smak:

W ustach świeże, wytrawne, z przyjemną kwasowością, z posmakiem cytrusów i ananasa. Gładkie organiczne wino z mineralnym wykończeniem.

### Potrawy:

Aperitif, caponata

## Tokaj Hétszőlő



Winnica **Tokaj Hétszőlő**, znana ze swoich wyjątkowych win i przebogatej historii, znajduje się w samym sercu regionu

Tokaj-Hegyalja, na południowych stokach góry Tokaj. Majątek powstał w 1502 r. na terenie 7 najlepszych działek w regionie. Na cześć tego wydarzenia nazwano winnicę Hétszölő co oznacza w języku węgierskim „7 winnic”. Parcele Tokaj Hétszölő oraz winnice Nagysszolo zostały sklasyfikowane jako premier cru w 1772 r. Po zawirowaniach II wojny światowej i okresu komunizmu posiadłość ponownie odrodziła się w grudniu 1991 r. W 2009 r. winnicę zakupił Michela Reybier, właściciel Château d'Estournal. Obecnie współwłaścicielami są Francuzi z firmy ubezpieczeniowej G.M.F. posiadający także Château Beychevelle w Bordeaux. Całkowicie organiczna uprawa winorośli koncentruje się na 55 ha wokół szczepów Furmint, Hárslevelű, Köverszölő, Muscat Lunel. Produkowane tu co roku wina - Szamor odni, Furmint, Hárslevelű i Muscotaly oraz z późnego zbioru - Hárslevelű i Furmint, a w szczególności unikatowe Aszu, to wielka duma firmy.