TOKAJI FURMINT BIRTOK

2018 · Blanc · Hongrie / Tokaj

Producteur : Tokaj Kikelet Pince
Couleur : Blanc

Appellation : Tokaji
Type de produit : Vins
Pays : Hongrie
Région viticole : Tokaj
Géologie du sol : Sol de loess sur roches volcaniques
Encépagement : Furmint (96%) et Harslevelu (4%)

Vinification : Vendanges manuelles le 5 septembre 2018, pressurage direct des grappes entières. Fermentation en fût
Élevage : Élevage de 5 mois dans de vieux fûts de chêne de 7 vins/ans

---

Aspect visuel : Jaune pale
Aspect gustatif : Complexe, rond, fruité et légèrement épicé. Un blanc pur, structuré et pourvu d'une minéralité et d'une fraicheur étonnante. Acidité totale: 6,5 g/l (exprimée en acide tartrique), sucre résiduel: 2,2 g/l
Aspect olfactif : Légère pointe fumée, poussière de craie, un fruité rappelant les abricots et le zeste de pamplemousse.

Conservation : 8 à 10 ans