



Château Dereszla Dry Furmint

Intense neus met elegante, rijke mineralen en een perfecte balans van mooie zuren en geconcentreerd herfstfruit en kruiden, met slechts een vleugje restsuiker. Fris en evenwichtig met een lange complexe afdrank.

Artikelnummer:	08543870
Land:	Hongarije
Oogstjaar:	2024
Streek:	Tokaj-Hegyalja
Appellatie:	Tokaji
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Furmint, Harslevelù
Smaak:	Kruidig, Aromatisch, Mineraliteit
Producent:	Château Dereszla
Flesafsluiting:	Schroefdop
Alcoholpercentage:	12%

Het is niet precies bekend hoe lang de wijnstokken al worden geteeld op de vulkanische bodem langs de rivieren Bodrog en Hernad vork in Hongarije. Volgens de legende werd de eerste Aszú gemaakt door Laczkó Máté Szepsi in 1630. De Tokaji wijn werd aan het Franse hof in Versailles geserveerd Louis XV van Frankrijk bood een glas Tokaji aan, aan Madame Pompadour en betitelde de wijn met de woorden; "Wijn van koningen, koning der wijnen". ("Vinum Regnum, Rex Vinorum").

Tokaji wijn werd het onderwerp van 's werelds eerste gecontroleerde appellatie, zelf meer dan 120 jaar voor de classificatie van Bordeaux bekend werd. De classificatie begint in 1730 met eerste klasse, tweede klasse en derde klasse wijnen. 800 hectare van de 5500 worden geclassificeerd.

In het hart van de legendarische wijnregio Tokaj-Hegyalja ligt Château Dereszla. Opgericht in de 18e eeuw, Château Dereszla het nu een modern bedrijf in een historische setting. De Entree van de Dereszla kelders is zelfs door UNESCO geclassificeerd tot werelderfgoed. De Tokaj streek is beroemd om de zoete Aszú wijnen gemaakt van druiven aangetast door botrytis. Doordat de Karpaten het gebied omsluiten vanuit het westen, noorden en oosten is er sprake van een lang en warm najaar en een relatief hoge luchtvochtigheid tijdens de nacht. Hiermee zijn de condities voor botrytis optimaal.

Het wijnhuis bezit 60 hectare aan wijngaarden, waarvan de meeste op een smal plateau gelegen zijn, 475 meter boven zeeniveau. De grond van deze plateaus is van vulkanische oorsprong en bevat hoge concentraties leem en ijzer, hetgeen zorgt voor de specifieke smaak van de wijnen. Naast de prachtige zoete wijnen, maakt het huis ook een aantal mooie droge witte wijnen.

Intense neus met elegante, rijke mineralen en een perfecte balans van mooie zuren en geconcentreerd herfstfruit en kruiden, met slechts een vleugje restsuiker. Fris en evenwichtig met een lange complexe afdronk.