

Château Dereszla Furmint Late Harvest 0,5L

Rijk aan smaken met een duidelijke zuurgraad. Een zachte zoetheid welke stabiel en elegant is. Heerlijk bij ganzenlever, dessert en licht gekruide maaltijden. Maar ook een heerlijke wijn om zo van te genieten!

Artikelnummer:	08561120
Land:	Hongarije
Wijnsoort:	Dessertwijn
Oogstjaar:	2017
Streek:	Tokaj-Hegyalja
Appellatie:	Tokaji
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,5 L
Druif:	Furmint
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig, Aromatisch, Zoet
Producent:	Château Dereszla
Flesafsluiting:	Kurk
Zoetheid:	Halfzoet

In het hart van de legendarische wijnregio Tokaj-Hegyalja ligt Château Dereszla. Opgericht inde 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.

Tokaji Furmint Late Harvest is een dessertwijn en wordt van overrijpe druiven gemaakt die laat in het seizoen met de hand worden geoogst. De druiven worden vervolgens zeer langzaam geperst om de weinig, maar zeer rijk aan suiker, overgebleven sappen eruit te halen. Deze most gist in roestvrij stalen tanks, gedurende enkele dagen of weken, al naar gelang het potentiele suikergehalte. Deze Tokaj Furmint Late Harvest dessertwijn wordt vervolgens snel gebotteld om na een korte rijpingsperiode zo zijn frisse fruit aroma's te behouden.

Rijk aan smaken met een duidelijke zuurgraad. Een zachte zoetheid welke stabiel en elegant is. Heerlijk bij ganzenlever, dessert en licht gekruide maaltijden met lichte vleessoorten in combinatie met fruit. Maar ook een

heerlijke wijn om zo van te genieten!