

Late Harvest



MINIMALNA TEMPERATURA	11.00 st.C
KRAJ	Węgry
REGION	Tokaj
APELACJA	Tokaji PDO
SZCZEP	Furmint, Hárslevelű
RODZAJ	Słodkie
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	500 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne

Aromat:

Bardzo jasny żółty kolor. Pięknie rozwijające się aromaty - cytrusy, morele, brzoskwinie, kwiat czarnego bzu, kwiat lipy, świeże tropikalne nuty owocowe.

Smak:

Smak jest żywy, dynamiczny i dobrze zorganizowany. Owocowe nuty moreli i orzechów laskowych. Trwały i przyjemny finisz z elegancką mineralnością i kwasowością.

Potrawy:

Indyk w sosie miodowo musztardowym

Winnica **Tokaj Hétszölő**, 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'Estournel . 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.