Tokaj Eye, Dry, Harsanyi Winery



Deze biologische wijngaard wordt door een familie beheerd en ligt ten oosten van Tokaj, in Sárospatak. Het ontwerp van het etiket is een knipoog naar de topografie van de wijngaard. De wijngaard bestaat uit heuvels die een vallei vormen naar het zuiden, met de rivier Bodrog op de achtergrond.

Oorsprong: De wijngaard ligt in de historische regio Tokaj, erkend als UNESCO-werelderfgoed. De vulkanische bodems, rijk aan rhyoliet en tufsteen, geven de wijn zijn kenmerkende mineraliteit. Het continentale klimaat, met warme zomers en koele nachten, bevordert een langzame en nauwkeurige rijping van de druiven.

Druiven: 70 % Furmint, 20 % Hárslevelu, 10 % de Muscat Lunel

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst op volle rijpheid. Fermentatie in inox tanks bij lage temperatuur (12-14°C) om de primaire aroma's te behouden. Geen houtlagering, om de fruitzuiverheid en minerale spanning te bewaren.

Degustatie: Hij heeft een lichte, ontspannen stijl, aangenaam geparfumeerd met appel, grapefruit, perzik en zoete bloemen. De mineraliteit van de Furmint, de fruitigheid van de Hárslevelu en de kruidige geuren van de Muscat Lunel zijn duidelijk herkenbaar.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Een uitstekende begeleider van gekruide salades, vis of verse kazen.

- Tomaat-garnaal
- Zalm steak met pepercoulis
- ...