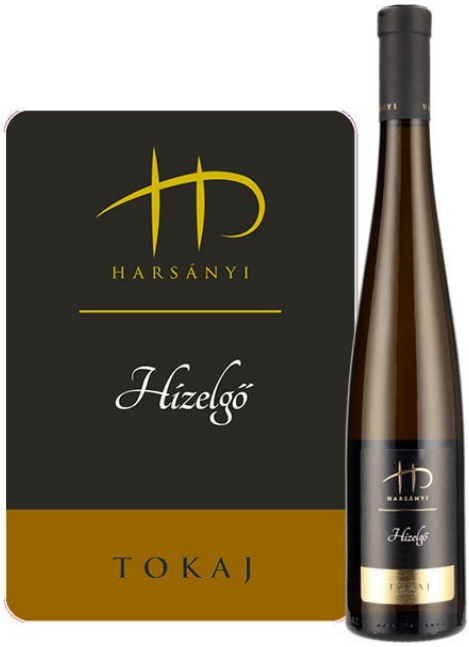
# Tokaj Hizelgo, Late harvest, Harsanyi Winery




*Gabor Harsányi, een afstammeling van een oude wijnmakersfamilie, heeft een wijn gecreëerd met een jongere stijl, minder suiker, beter verteerbaar, met behoud van het unieke karakter van Tokaj-wijnen. Hij is gemaakt van laat geoogste biologische furmintdruiven. Hizelgo betekent "vleier" in het Hongaars. De gisting en rijping vinden plaats in roestvrijstalen vaten zonder toevoeging van hout.*

**Oorsprong:** De wijngaard ligt in de historische Tokaj-regio, erkend als UNESCO-werelderfgoed. De vulkanische bodems, rijk aan rhyoliet en tufsteen, zorgen voor subtiele mineraliteit. Het continentale klimaat, met ochtendmist en zonnige dagen, bevordert de ontwikkeling van edele rot (Botrytis cinerea), essentieel voor de concentratie van suikers en aroma's.

**Druiven:** 100 % Furmint

**Vinificatie:** De druiven worden laat in het seizoen met de hand geoogst, wanneer ze gedeeltelijk door edele rot zijn aangetast. Na zachte persing fermenteert het sap langzaam bij 16°C in inox tanks. Rijping op fijne droesem gedurende 6 maanden verrijkt de textuur en versterkt de aroma's. Er wordt geen suiker toegevoegd; de zoetheid komt uitsluitend van de natuurlijke concentratie van de druiven.

**Degustatie:** Zijn glanzende gouden kleur verraadt een mooie concentratie. De neus is complex en verleidelijk, met aroma's van acaciahoning, gedroogde abrikoos, sinaasappelmarmelade, kweepeer en een vleugje saffraan. In de mond een fluwelige textuur, met gecontroleerde zoetheid, in balans gebracht door levendige zuren. De afdronk is lang, met tonen van gekonfijt fruit en witte bloemen.

**Bewaarpotentieel:** Jong te drinken

**Ideale serveertemperatuur:** 8-10 °C

**Combinatie gerechten:** Hij past perfect bij gebakken foie gras, abrikozengebak, blauwe kaas zoals Roquefort of panna cotta met oranjebloesem. Ook heerlijk bij een milde groentecurry of een dessert met mango.