

# Somloi Vándor Furmint

Hvitvin / Ungarn / Balaton

Produsent: [Somlói Vándor](#)

Årgang: 2022

Land: Ungarn

Distrikt: Balaton

Område: Sómlo

Drue: 100% furmint

Veil. pris horeca: 239.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 299.9,-

EDP nr. : 9084578

SAP nr. : 9084578

Vinmonopol nr. : 15736801

Innhold:

Syre: 5.2

Sukker: < 3

Alkohol: 12,5 %



ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

## Om produsenten

Kis Tamás er mannen bak Somlói Vándor og lager vin i Ungarns minste vindistrikt, Somló. Her vokser druene i skrånningene av en utdødd vulkan nord for Balatonsjøen i det vestlige Ungarn.

Somlói Vándor betyr «Vandrerens fra Somló», og gjenspeiler historien til Kis Tamás. Han er født og oppvokst i Budapest, jobbet deretter som vinmaker i Eger, før han slo seg ned i Somló, et område han hadde vært fascinert av lenge. Som han sier selv - han valgte ikke Somló, Somló valgte ham.

Totalt har Somlói Vándor 6 ha med vinmarker i Somló, fordelt på 14 ulike parseller opp til 300 moh. Vinene har vært produsert økologisk siden starten i 2014, og er økologisk sertifisert siden 2020. Druene plukkes for hånd og spontangjæres med påfølgende lagring i en kombinasjon av ståltanker og ungarske eikefat. Somlói Vándor produserer nesten utelukkende tørr hvitvin, av druene Hárslevelű, Furmint, Olaszrizling og Juhfark. Juhfark fortjener en egen omtale da den er sterkt knyttet til området. Det finnes kun rundt 120 ha beplantet med Juhfark, nesten samtlige finnes i Somló. Juhfark er trolig den mest syrefriske druen i Ungarn og trenger varme fra jordsmonnet for å balansere friskheten, derfor er det vulkanske jordsmonnet i Somló fordelaktig.

## Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Røykaktig mineralitet, gul steinfrukt, lett krydret. Tørr og frisk. Slank og mineralsk, konsentrert fruktighet. God lengde.

## Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt