ferment

Barta Oreg Kiraly Dulo Tokaji Furmint

Hvitvin / Ungarn / Tokaj

ØKOLOGISK

Produsent: Barta
Årgang: 2022
Land: Ungarn
Distrikt: Tokaj
Område: Mád
Drue: 100% furmint

Veil. pris horeca: 339.94 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 424.9,-
EDP nr. : 9089112
SAP nr. : 9089112
Vinmonopol nr. : 17193901

Innhold:
Syre:7.8
Sukker:7.8
Alkohol:13 %

Om produsenten

Barta holder til i Mád i hjertet av Tokaj og arbeider med to historiske vinmarker: Öreg Király og Kővágó. Den spektakulære Öreg Király er en av områdets bratteste vinmarker, med gamle steinterrasser og en historie med vindyrking som strekker seg tilbake til 1200-tallet. Kővágó regnes også blant Máds fremste vinmarker og ble klassifisert som førsteklasses allerede i 1670. Barta dyrker vinmarkene økologisk og arbeider med minimal intervensjon i kjelleren, med mål om å la de ulike voksestedene komme tydelig til uttrykk. Terroir handler for Barta om helheten – jordsmonn, berggrunn, helning, klima, historie og menneskene som lager vinen. Resultatet er presise og elegante viner med dybde, balanse og tydelig mineralitet.

Mer om vinen

Enkeltvinmarken Öreg Király, også kallt «The Old King Vineyard» er en sør-, sørvestvendt vinmark på 10 hektar, hvor vinranker ble dyrket allerede på 1200-talet. Druene som ble dyrket her var alltid av spesiell kvalitet, men vinmarken ble forlatt etter andre verdenskrig. Det meste av arealet ble kjøpt av Barta-familien i 2003, og deretter startet gjenplantingen som fortsetter til i dag. Besøkende kan se den interessante kontrasten til unge vinstokker langs flere hundre år gamle terrasser. Vinmarken er bratt og stenete (vulkansk rhyolitt tufa med litt zeolitt og rød leire) hvilket gjør den vanskelig å stelle. Ingen ugressmidler eller systemiske kjemikalier brukes i vinmarken.

Vinifikasjon

Økologisk dyrkede druer. Håndhøstet i begynnelsen av september. Skånsom pressing og tyngdekraftsedimentering. Spontangjæring. 5 måneders lagring på delvis franske og delvis ungarske eikefat.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Moden gul stenfrukt, sitrus og krydder. Innslag av våt stein. Tørr og fyldig, god friskhet og tydelig mineralitet. Konsentrert og lang med frisk ettersmak.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr