



HUNGRY WINES

6. Furmint Zephyr 2016, Tokaj



Zephyr



Modern meeting traditional, resulted in this special wine. A cooperation between Dorogi Brothers and Szóló boutique winery, joining forces in winemaking. The ripest grapes are carefully hand-selected during harvest and fermented partly (30%) in new oak barrels. The result is a complex and dynamic Furmint wine with an oily texture, giving a fresh and delicious drinking experience, with years of ageing potential. Find pear, citrus, peach and minerality. Enjoy with chicken, salmon or white cheese.

All Hungry Wines are produced responsibly using natural methods

Contains sulphites - innehåller sulfiter - indeholder sulfitter - enthält Sulfite

Produced and bottled by Dorogi Brothers Winery, 3915 Tarczal Klapka u.7th. Hungary
For more inspiration on food pairing and recipes - visit www.hungrywines.com

Lot nr: 2/2017

PDO Tokaj dry white wine of Hungary

13% vol 750ml



*En komplex och dynamisk, ultimat Furmint!
Till fetare fisk, skaldjur och ljusare kött som kyckling.*

Typ: Torrt vitt

Druvor: Furmint 100%

Färg: Gröngul-citron

Karaktär: Komplex vin med hög syra, fyllig textur. Kommer att utvecklas positivt med tid.

Smak&Aroma: Päron, citrus, stenfrukt, mineralitet.

Serveringsförslag: Till kyckling, fisk (gärna fetare), skaldjur, sallad.

Vingården: Ett samarbete mellan SZÓLÓ Boutique Wine och Dorogi Brothers familjegård på 10 hektar som är under konvertering till ekologiskt jordbruk. Druvorna handskördas, där endast de mogna druvorna väljs ut åt gången. Druvorna pressas i hela klasar, varefter musten får sätta sig två dagar, för att den klaraste delen ska visa den mest eleganta karaktär druvan (Furmint) kan ge, samt karaktären av vingårdarna.

Vinframställning: Jäsning 70% på kyld ståltank och 30% på nya ekfat. Buteljering mars 2017.

Sockerhalt: 1,2g/l

Alkohol: 13%

Volym: 750 ml

Förslutning: Skruvkork