



# HUNGRY WINES

## 2. Furmint Barrique 2011



*Furmint Barrique*  
— TOKAJI —



This elegant dry wine is made 100% of the classical Tokaj grape Furmint by a passionate winemaker in the charming village of Tállya. The wine estate of just 15 hectares was acquired by a Hungarian attorney who fell in love with the village and the 200-year old cellar. Aged in oak barrels for 17 months to reach a roundness with a long finish, the wine has hints of white fruits, spices and a lot of minerals on the nose. Enjoy with pork, poultry or hearty salads at 10-12 °C.

**All Hungry Wines are produced responsibly using natural methods**

Contains sulphites - innehåller sulfiter - indeholder sulfitter - enthält Sulfite

Produced by Szent Benedek Winery, H-3907 Tállya, Árpád tér. 6 Hungary, bottled by H0062.  
For more inspiration on food pairing and recipes - visit [www.hungrywines.com](http://www.hungrywines.com)

NÉBIH: AHGW, L13152

PDO Tokaj Wine of Hungary

13,5% vol 750ml



*Smakfullt, torrt vitt vin på 100% Furmint, lagrad 17 månader på ekfat och 3 år på flaska vilket ger vinet en fyllighet som lämpar sig väl till ljusare kött.*

**Karaktär:** Medium kropp med lång finish

**Smak&Aroma:** Kraftig syra, frisk med toner av stenfrukt, kryddor och mineralitet

**Serveringsförslag:** Gris, vildsvin, and och kyckling vid 10-12°C

**Vingården:** 10 ha odlad vinareal. Handplockade druvor.

Naturliga, traditionella metoder

**Vinifikation:** Fermentation och lagring på ungerska ekfat (lagring 17 mån)

**Druvor:** Furmint 100%

**Färg:** Ljust gult, hö

**Sockerkhalt:** 4,1g/l

**Alkohol:** 13,5%

**Volym:** 750 ml

**Förslutning:** Naturkork

Läs mer här: [hungrywines.com/the-wines/furmint](http://hungrywines.com/the-wines/furmint)

