
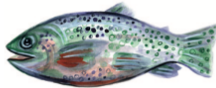







HUNGRY WINES

5. Furmint 2016, Tokaji

 HUNGRY WINES THE HUNGRY WINES COLLECTION	TOKAJI FURMINT 2016	
<p>This wine is created in cooperation between Szóló boutique winery and Dorogi Brothers. The parents cultivated grapes for the state during the communist era, always making wine for the family. István Dorogi himself started in '99 to make his own wine, step by step increasing the vineyards to today's 10 hectares that is under conversion to organic farming. Joint forces resulted in this crisp wine with playful acidic structure, pear and citrus. Enjoy chilled with white fish, seafood, or a light salad - this wine can handle the vinaigrette.</p>		
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: 1/2017		
PDO Tokaj dry white wine of Hungary		
13,5% vol	750ml	 
 7 350006 830051		



Vårt nya, friska fisk-och-skaldjursvin!

Typ: Torrt vitt

Färg: Gröngul/hö

Karaktär: Friskt och lätt med hög, lekfull syra

Kropp: Medium fylligt

Smak&Aroma: Päron, citrus, mineralitet

Serveringsförslag: Till vit fisk, skaldjur, sommarsallad, syrliga snacks som oliver.

Vingården: Ett samarbete mellan SZÓLÓ Boutique Wine och Dorogi Brothers familjegård på 10 ha som är under konvertering till ekologiskt jordbruk med beräknat genomslag 2018.

Druvorna skördas för hand och är noga utvalda med en blandning av druvor från soliga och skuggiga sluttningar för att få en frisk syra i vinet.

Vinifiering: Ståltank, buteljering mars 2017.

Druvor: Furmint 100%

Sockerkhalt: 1g/l

Syra: 6g/l

Alkohol: 13,5%

Volym: 750 ml

Förslutning: Skruvkork

Läs mer här: www.hungrywines.com