

Hetszolo Tokaji Late Harvest, 2016

Hetszolo Tokaji

Da jerntæppet i 1989 faldt og atter forenede Europa, var velbeslæede, vesteuropæiske vinproducenter ikke sene til at tage til Ungarn – nærmere bestemt Tokaj-regionen i landets nordøstlige hjørne, for at sikre sig en bid af den eftertragtede kage. Ungarn havde op igennem 1700-tallet været leverandør af nogle af verdens mest eksklusive vine. De sødmefulde vine var i høj kurs og Tokaji Aszú var den mest eftertragtede dessertvin på verdensplan – selv i Frankrig nød den ungarske nektar større anerkendelse end deres egen Sauterne. Men hvad der igennem århundreder havde været en af foretrukne vine blandt de kongelige, tsarer og filosoffer i Europa, var under det kommunistiske styre blevet en sørgelig affære. Den historiske Hétszölő-ejendom, der igennem århundreder havde været i hænderne på nogle af områdets mest indflydelsesrige, adelige familier var således også i ringe forfatning, da det franske firma Grands Millésimes de France opstøvede den glemte perle i 1991.

Vinen

Hétszölő Tokaji Late Harvest er en økologisk sød dessertvin, der på fornem vis demonstrerer Tokaj-regionens overlegne evner til at skabe dessertvin i verdensklasse.

Late Harvest – der betyder sen høst – er en vigtig kategori i den tokajiske vinproduktion. Hos Hétszölő anvendes der primært druer på vej mod rosinstadiet, der ikke har gennemgået ædelråd. Dette for at bevare vinens friskhed og rene, klare frugt. Vinen kommer fra vinhusets originale enkeltmark Hétszölő fra 1502 da vinhusets 7 marker oprindeligt blev samlet af Garai-familien – den første i rækken af betydningsfulde familier, der havde det historiske vinhus i hænde. Hétszölő-vinmarken har det ideelle mikroklima til at vindyrkning med sin sydvendte soleksponering og fine beliggenhed ved sammenløbet af floderne Tisza og Bodrog.

Selvom restsukkeret er på hele 57,8 g/l er der tale om en exceptionelt afbalanceret vin, hvor sødmen holdes i ave af en livgivende syre. Vinen gærer i rustfri stålтанke på sit bundfald med jævnlig omrøring (batonnage) i 10 måneder.

Vinifikation:	Vinen gærer i rustfri stålтанke på sit bundfald med jævnlig omrøring (batonnage) i 10 måneder.
Smagenoter:	Økologisk sød dessertvin, der på fornem vis demonstrerer Tokaj-regionens overlegne evner til at skabe dessertvin i verdensklasse.
Anbefales til:	Dessert



Fakta

Varenr.:	1020524
Område:	Ungarn, Tokaji
Drue:	Furmint
Alkohol:	12.1 %
Restsukker:	57.8 gram/liter
Potentiale:	Mindst 7 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Dyrkning:	Økologisk
Web:	http://tokajhetszolo.com/