

## Tornai Juhfark Premium 2016

Somló - Somló - Hongarije



### domein

Somló is een klein wijngedebied van 600 ha in het Noordwesten van Hongarije waar uitsluitende witte wijn wordt gemaakt. Alle wijngaarden liggen rond de vulkanische Somló-berg; deze bodem geeft veel mineraliteit aan de wijnen. Een specialiteit van de streek is de unieke juhfark-druif. Endre Tornai begon hier als wijnbouwer in 1946 met 1 hectare. Vandaag telt het domein 60 ha en staat de derde generatie aan het roer: Eszter en Anna Tornai en haar man Andras Baranyai. Na een moeilijke periode werd vanaf 1999 continu geïnvesteerd in het domein. Sinds 2015 is Akós Kamocsay adviserend wijnmaker.

<http://www.tornaipince.hu/en>

### omschrijving

Bleek strogele wijn. Aroma van wit fruit, mineralen en wat vanille op de achtergrond. Frisse wijn met vele maar smakelijke zuren, de textuur biedt zelfs wat rondeur. Bijzonder karaktervolle wijn.

### wijngaard

De vulkanische bodem bestaat uit basalt met een toplaag van zand en [loess](#). 'Juhfark' betekent letterlijk 'schapenstaart', vanwege de langgerekte vorm van de druiventros. Het is een zeer lokale druif, van de 100 ha wereldwijd zijn er 80 in Somló aangeplant.

### druivensoorten

juhfark: 100%

### schenken

Aan 12-14°C bij aperitief, salades, asperges, mosselen, oesters, zeevruchten, vis, gerookt, vis, gepocheerd, geitenkaas,

### analyse

alcohol: **13,5% Vol.**

