

Tornai Hárslevelü Premium 2015

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 juh fark-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

Goudgele wijn met aroma's van bloemen en honing. Rijke, uitbundige smaak met frisse zuren. Toch heeft de textuur van de wijn iets weelderigs.

wijngaard

Vulkanische bodem bestaande uit basalt, met een toplaag van zand en [loess](#). Hárslevelü is een typisch Hongaars druivenras; de naam betekent "blad van de lindenboom". Deze druif is het best op vulkanische bodems, zoals hier en in Tokaj.

kelder

De helft van de wijn rijpte op eik, wat een extra romige toets geeft.

druivensoorten

hárslevelü: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij

analyse

alcohol: **12,5% Vol.**

Restsuikers: **6,8 g/l**

Totale zuren: **6,6 g/l**

