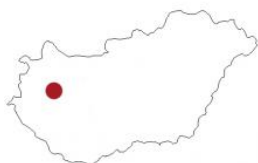


Tornai Cuvée 2018
Somló - Somló - Hongarije



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

Frisse, aromatische wijn, off-dry. Het aromatische karakter van sauvignon wordt hier gecombineerd met het florale aroma van zenit en de rijpheid van zeus.

wijngaard

Vulkanische bodem bestaande uit basalt, met een toplaag van zand en loess. Sauvignon blanc werd hier aangevuld met zenit en zeus. Dit zijn beide Hongaarse kruisingen tussen bouvier en ezerjó, ontwikkeld in 1952 aan de universiteit van Pécs door Ferenc Király. Zenit heeft frisse zuren en is aromatisch, zeus heeft nog meer zuren en kan laat geoogst worden om er zoete wijnen mee te maken.

kelder

Gisting en rijping op inox bij gecontroleerde temperatuur.

druivensoorten

sauvignon blanc
zenit
zeus

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, asperges, groenten, vis, gerookt, vis, gepocheerd, geitenkaas,

analyse

alcohol: **12,0% Vol.**
Restsuikers: **7,9 g/l**
Totale zuren: **6,6 g/l**