

Furmint

ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

fruchtig, harmonisch, komplex
Speisenempfehlung: zu Fleischspeisen
oder Fisch
trocken - 12,5 %vol.

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine
Hefenuancen, weiße
Tropenfruchtnuancen, etwas Pfirsich, ein
Hauch von frische Quitte unterlegt,
floral-zitriger Touch, attraktives Bukett.
Straff, engmaschig, weißer Apfel,
lebendige Säure, finessenreich und mit
Limetten im Abgang, bleibt haften, sehr
vielversprechender Speisenbegleiter.

Rebsorte: Furmint

Standort/Boden: Gebling ist die hochwertigste Lage in Rohrendorf - Konglomeratgestein mit einer dünnen Lössauflage. Dieses Gestein sorgt bei Rieslingen und Grünen Veltlinern für ihre feine Mineralität. Nun darf auch unser Furmint davon profitieren!

Alkohol: 12,5 %vol.

Restzucker: 2,4 g/l

Säure: 5,4 g/l

Ausbau: Spontanvergoren im Holzfass bei 18°C bis 20°C, Ausbau im 225l Holzfass

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2025 – 2035

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2023

Auszeichnungen: Falstaff - 93 Punkte

