



Sauska Furmint.

2023 | Hongarije | 0.75L

Product specs

Kleur: Wit
Druivenras: Furmint
Streek: Bodafok/Tokaj/Villani
Afsluiting: Kurk
Inhoud: 0.75L
Wijnhuis: Sauska

Type: Stil
Land: Hongarije
Oogstjaar: 2023
Smaaktype: Jong fris wit
Alcoholpercentage: 13%

Informatie product

Een waanzinnige Furmint met een strogele kleur met een groene schijn. Veel aroma's van tropisch fruit zoals vijgen, mango en citroen zest. De oplettende proever bespeurt ook een vleugje groene thee. Een knapperige en loepzuivere wijn die door 2 maanden 'sur lie' rijping ook een mooie diepgang krijgt. Dit is weer een favoriete!

Informatie wijnhuis Sauska

Sauska is een vrij jong wijnhuis, opgericht in 2006, en is het resultaat van een ontembare passie voor een mooi product: Hongaarse wijn. Het bijzondere aan Hongarije is dat in verschillende delen van het land verschillende wijnen geproduceerd worden. Zo staat Tokaj in het oosten vooral bekend om haar witte- en dessertwijnen, van Furmint geproduceerd. Villány, in zuiden van het land, staat daartegenover dan weer bekend om de productie van prachtige rode wijnen. Het unieke aan Sauska is dat ze op drie plaatsen een winery hebben: in Tokaj, in Villány en in Budapest. In die laatste worden enkel hun mousserende wijnen geproduceerd! Een centraal thema bij elke winery en elke wijngaard van Sauska is duurzaamheid. Al 15 jaar lang hebben ze als belangrijk doel om de biodiversiteit in de wijngaarden te beschermen en zelfs te laten groeien. Zo planten ze verschillende soorten bloemen en struiken tussen de wijnstokken om de hoeveelheid insecten en kleine dieren te laten toenemen. Onkruid wordt bestreden door een dikke laag stro tussen de wijnstokken te leggen, door tekort aan licht krijgt het geen kans om te groeien. Sinds 2018 hebben ze Southdown Babydoll schapen losgelaten in de wijngaarden. Deze mini schaapjes met korte pootjes zijn een natuurlijk bestrijdingsmiddel: ze houden de begroeiing tussen de wijnstokken op peil maar zijn te klein om aan de druiven te komen! Wat wel hoog is, is het knuffel-gehalte.