



LENKEY PINCÉSZET KETTŐEZER-TIZENNÉGY 2014



Alors que la plupart des vignerons de Tokaj se concentraient encore largement sur les vins liquoreux, le père de Géza en 1999 a été l'un des rares à comprendre le potentiel incroyable des vins secs à partir de deux des cépages les plus nobles au monde: Furmint et Hárslevelű.

Après la mort du père de Géza en 2001, l'orientation de Géza n'a jamais été aussi claire: bannir les pesticides dans les vignes avec uniquement l'utilisation de cuivre et soufre (2005) en mettant l'accent sur chaque parcelle ainsi que comment chacune d'entre elles pouvait s'exprimer au mieux.

De minuscules volumes sont produits des 10 ha sur 15 parcelles à travers 2 villages historiques de Tokaj (500 à 2000 bouteilles pour chaque cuvée en moyenne) avec la conviction que seuls les vins à maturité peuvent pleinement exprimer le potentiel des vins de Tokaj.

"2014": Dernière mise d'un millésime compliqué.

Rendements microscopiques et fraîcheur incroyable avec équilibre digne des plus grands vins de Lenkey.

Sortie : 2023

Nombre de bouteilles : 630 de 50cl

Cépages : Furmint & Hárslevelű

Élevage : 30 mois en fûts Hongrois de 400-800L et 5 ans en bouteille.

Assemblage : Toutes les parcelles du domaine.

Vendanges: Manuelles en Novembre

Levures: Indigènes

Soufre : 80mg/l libre - 150 mg/l total

Collage, filtration : Oui

Capacité Garde : 10-15 ans

SO2 (libre/total, en mg/L): 80/150

Acidité (g/L): 6.94

Sucre résiduel (g/L): 91.2

Alcool: 12%

