



LENKEY PINCÉSZET FURMINT 2017



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.

Furmint 2017: les crus historiques.

*Assemblage de deux parcelles classées "crus historiques".
Grande puissance et tension avec beaucoup de garde.*

Sortie : 2023

Nombre de bouteilles : 1279

Cépages : 100% Furmint

Élevage : 42 mois en fûts Hongrois de 400-800L
et 2 ans en bouteille.

Assemblage : HOLDVÖLGY & BETSEK

Vendanges: Manuelles en Septembre avec plusieurs tris

Levures: Indigènes

Soufre : 30mg/l libre - 80 mg/l total

Collage, filtration : Léger collage et filtration

Capacité Garde : 10-20 ans

S02 (libre/total, en mg/L): 30/80

Acidité (g/L): 7.1

Sucre résiduel (g/L): 2.9

Alcool: 13%

