



LENKEY PINCÉSZET SZAMORODNI 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.

Szamorodni 2017:

Belle introduction aux liquoreux de Tokaj.

Vendanges tardives avec début de botrytis: Grosse fraîcheur.

Sortie : 2023

Nombre de bouteilles : 2109 de 50cl

Cépages : Furmint & Hárslevelű

Élevage : 2 ans en fûts Hongrois de 400-800L et 30 mois en bouteille.

Assemblage : Kishegy, Betsek, Vilmány, Úrágya, Holdvölgy (Mád) et Hegyfarok (Bodrogkeresztúr)

Vendanges: Manuelles en Novembre en grappes entières

Levures: Indigènes

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

Collage, filtration : Oui

Capacité Garde : 10-20 ans



TOKAJ-MÁD-LENKEY

**SZAMO
RODNI**

ÉDES / SWEET
BIRTOK / ESTATE

2017

Nº 2109/0023

S02 (libre/total, en mg/L): 80/150

Acidité (g/L): 6.93

Sucre résiduel (g/L): 98.1

Alcool: 12%