



LENKEY PINCÉSZET

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 1999



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.

Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1999:
Le plus grand millésime du 20ème siècle.

Sortie : 2025

Nombre de bouteilles : 4500 de 50cl

Cépages : 100% Furmint

Élevage : 4 ans en fûts Hongrois de 400-800L et 2 ans en bouteille

Assemblage : Toutes les parcelles du domaine

Vendanges: Tri manuel sur pied et grain par grain en Décembre

Levures: Indigènes

Soufre : 50mg/l libre - 200mg/l total

Collage, filtration : Oui

Capacité Garde : 100-200 ans

S02 (libre/total, en mg/L): 50/200

Acidité (g/L): 10

Sucre résiduel (g/L): 168

Alcool: 11%

