

LENKEY PINCÉSZET TOKAJ, HONGRIE

LE HÉRO DES TOKAJ SECS
À MATURITÉ

Agriculture biologique / 50-80 mg/l SO2 total



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 de 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 (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.

Aucun intrant sauf un peu de soufre, des rendements minuscules et de longs élevages en fûts et bouteilles apportent un profil absolument unique et incroyable à chaque flacon avec beaucoup de personnalité.

