Tokaj Eye, Dry, Harsanyi Winery



Ce vignoble familial et biologique est situé à l'Est de Tokaj, à Sárospatak. Le dessin de l'étiquette est un clin d'œil à la topographie du vignoble. Le vignoble est constitué de collines formant une vallée vers le sud avec dans le fond, la rivière Bodrog.

Origine: Le vignoble est situé dans la région historique de Tokaj, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Les sols volcaniques riches en rhyolite et en tuffeau confèrent au vin sa minéralité distinctive. Le climat continental, avec des étés chauds et des nuits fraîches, favorise une maturation lente et précise des raisins.

Encépagement: 70 % Furmint, 20 % Hárslevelu, 10 % de Muscat Lunel

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité. Fermentation en cuves inox à basse température (12-14°C) pour préserver les arômes primaires. Aucun élevage en bois, afin de conserver la pureté du fruit et la tension minérale.

Dégustation: Il est d'un style léger et décontracté, agréablement parfumé des notes de pomme, de pamplemousse, de pêche et de fleurs douces, on perçoit bien la minéralité et l'acidité du Furmint, le fruité du Hárslevelu et les senteurs épicées du Muscat Lunel.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Un excellent accompagnement pour les salades assaisonnées, le poisson ou les fromages frais.

- Tomates aux crevettes
- Darne de saumon au coulis de poivron
- ...