



## Furmint Late Harvest "Sárga Borház", Domaine de Disznókö, Tokaj, Ungarn

Ungarn har i flere århundreder været kendt for sine søde Tokaji vine. Da man nationaliserede alle vinejendomme og alle vinmarker efter 2. Verdenskrig, så private vinbønder sig pludseligt nødsaget til at aflevere deres druer til det statslige kooperativ "Bor Kombinat", som varetog produktionen og salget af vinene. Det var et hårdt slag for de mange spændende producenter og for området som sådan. I begyndelsen af 1990'erne besluttede man imidlertid igen at åbne for det private initiativ. Bl.a. har man tilladt få udenlandske vinfirmaer at købe vinmarker og selv stå for produktionen og markedsføringen. En af disse nye investorer var det franske forsikringsfirma AXA, som i 1992 købte det engang så prestigøse Domaine de Disznókö. Ejendommen er således kommet i samme ejerskab som bl.a. Quinta do Noval i Portugal, Château Pichon Baron og Château Suduiraut i Bordeaux.

Domaine de Disznókö - klassificeret som 1. Cru allerede i 1743 - ligger som en af de første ejendomme, når man kommer fra Budapest til Tokaji området. At stedet har en rig historisk fortid er hævet over enhver tvivl. På Disznókö skråningen lå den berømte landsby Mezozombor - hjemsted for fortidens frygtede røver - "Betyars". Da AXA Millésime i 1992 overtog ejendommen udgjorde vinmarkerne 88 hektar. En af ejerens nye opgaver har været at fjerne en del af vinstokkene fra dalen og genbeplante markerne på skråningen. I dag udgør vinmarkerne 130 hektar, men det totale areal for ejendommen er i alt 150 hektar.

### Furmint Late Harvest "Sárga Borház"

Vinen besidder dejlige aromaer af citrus, stenfrugter og underskov. Smagen er kendetegnet ved en frisk syre, der perfekt balancerer sødmen med behagelig smag af appelsinskal og en lang, næsten tør, mineralsk finish.

Vinen kan anbefales til foie gras, blåskimmelost og ikke alt for søde desserter.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



### Årgang

2023.

### Distrikt

Tokaji.

### Druesorter

100% Furmint.

### Lagring

Vinen lagres i 8 måneder på rustfrie ståltanke, efterfulgt af 3 måneder på egetræsfade.