



48° 07' N



Vidéo du domaine !

La cuvée Egy Kis Édes Furmint 2017 est une introduction toute en gourmandise et en finesse au cépage furmint, avec des arômes de fruits blancs, des notes minérales, une superbe tension en bouche et une finale saline.



Egy Kis Édes Furmint 2017



Vin blanc demi-sec



Furmint 100%



Viticulture biologique / terroir d'Öreg Király dűlő - Mád



180 à 340 m / sols de tuf et d'argile rouge



Cuve inox, sur lies fines



servir entre 12 et 14 ° C



Optimal : 2020-2028



Pas besoin de carafes



Samoussa de légumes au curry, rillettes de saumon, gratin d'aubergines, Ossau-Iraty, Pecorino au poivre...



Crumble coing-pomme-noix, tarte à la rhubarbe, carpaccio de clémentines à la menthe, sorbet à la pomme...

0,75 cl – 11,8%

sucre res. : 48,5 g/l – ac. 6,55 g/l

En 2003, Barta fait renaître l'un des vignobles les plus majestueux et les plus escarpés de Tokaj, la parcelle de Király-hegy, surnommée « la colline du roi ». Un terroir extraordinaire produisant sans aucun doute les vins les plus fins de Tokaj.