













La cuvée Furmint 2013 est un grand vin de terroir, qui exprime toute la délicatesse du furmint dans un millésime exceptionnel. Un vin délicat, avec des arômes de fruits blancs mûrs, de pierre volcanique et un zest de bergamote. La finale est remarquable.



0,75 cl – 13,4%

Furmint 2013

-  Vin blanc sec
-  Furmint 100%
-  Viticulture raisonnée / terroir d'Öreg Király dűlő - Mád
-  180 à 340 m / sols de tuf et d'argile rouge
-  7 mois, fûts hongrois de 500 l
-  servir entre 14 et 16 ° C
-  Optimal : 2020-2035
-  Carafer 1 heure
-  Chou farci, soufflé au Comté, artichauts à la barigoule, coquillettes au jambon à la crème de truffe, saint-marcellin...
-  charlotte aux fraises, gâteau de riz au caramel, brownie, tarte à la rhubarbe, sabayon de fruits rouges au romarin...

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.