

TOKAJI

Die Szamorodni-Weine.

Dieses polnische Wort bedeutet *wie gewachsen*, d. h., das Lesegut wird so vergoren, wie es geerntet wurde.

Um seinen typischen Charakter zu entwickeln, reift der Jungwein mind. zwei Jahre in 136-l-



Göncér-Fässern.

In Jahren mit reichlich edelfaulen Beeren gelingt ein süßer (édés) Szamorodni.

Gibt es weniger rosinenartige Beeren, fällt der Wein trocken (száraz) aus.

Beide haben einen reichhaltigen, würzigen Geschmack.



TOKAJI

Wein für Wein
ein Naturereignis.

In der einmaligen Naturlage, im Nordosten Ungarns, wächst der vielgerühmte Tokajer.

Vor rauhen Winden von den Karpaten geschützt, gedeiht er prächtig auf vulkanischem Boden.

Dem heißen Sommer folgen im September die Herbstnebel, eine Voraussetzung zur Bildung der Edelfäule.