

# Furmint

## ARTUR TOIFL

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*fruchtig, harmonisch, komplex  
Speisenempfehlung: zu Fleischspeisen  
oder Fisch  
trocken - 12,5 %vol.*

*Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine  
Hefenuancen, weiße  
Tropenfruchtnuancen, etwas Pfirsich, ein  
Hauch von frische Quitte unterlegt,  
floral-zitriger Touch, attraktives Bukett.  
Straff, engmaschig, weißer Apfel,  
lebendige Säure, finessenreich und mit  
Limetten im Abgang, bleibt haften, sehr  
vielversprechender Speisenbegleiter.*

*Rebsorte:* Furmint

*Standort/Boden:* Gebling ist die hochwertigste Lage in  
Rohrendorf - Konglomeratgestein mit einer  
dünnen Lössauflage. Dieses Gestein sorgt bei  
Rieslingen und Grünen Veltlinern für ihre feine  
Mineralität. Nun darf auch unser Furmint davon  
profitieren!

*Alkohol:* 12,5 %vol.

*Restzucker:* 2,4 g/l

*Säure:* 5,4 g/l

*Ausbau:* Spontanvergoren im Holzfass bei 18°C bis  
20°C, Ausbau im 225l Holzfass

*Verschluss:* Naturkork

*Optimale Trinktemperatur:* 12 – 14°C

*Optimale Trinkreife:* 2025 – 2035

*Gebinde:* 0,75l

*Jahrgang* 2023

*Auszeichnungen:* Falstaff - 93 Punkte

