

## Verus Vinogradi Furmint 2022

Stajerska - Stajerska - Slovenië



### domein

Ljutomer-Ormož is een bijzonder deelgebied van Sloveens Styrië (Štajerska) in het Oosten van Slovenië met meanderende heuvels van mergel. In dit koel klimaattype gedijen haast uitsluitend witte druiven. De drie initiatiefnemers van Verus, Danilo Šnajder, Božidar Grabovac en Rajko Žl'žar, werden vrienden tijdens hun werk voor de plaatselijke coöperatie. Ze brachten de wijngaarden van hun families samen en haalden in 2007 de eerste oogst binnen. Nu zijn er 10 ha in productie. De stijl is bijzonder precies met levendige zuren en zuiver fruit. Alle wijnen hebben dezelfde prijs: ze zijn allemaal van de hoogst haalbare kwaliteit.

<http://www.verusvino.com>

### omschrijving

Aroma's van steenfruit met toetsen van gras en appel en een zachte houttoets. Goede concentratie in de mond en levendige maar rijpe zuren.

### wijngaard

De bodem bestaat uit grijze mergel en zandsteen, zanderiger bovenaan de helling, en rijker aan klei aan de voet van de helling. In de heuvels van Jeruzalem-Ormož loopt de hellingsgraad op tot 30 à 40%! Furmint is bekend uit Hongarije van de Tokaj. Dit is een productieve druif, streng snoeien is noodzakelijk.

### kelder

Manuele oogst in kleine kistjes in vier passages in de loop van oktober. Gisting in inox tanks onder de 15°C, ongeveer 10% gist en rijpt in nieuwe Franse eik (Seguin-Moreau) gedurende 4 maanden. Geen klaring en enkel een lichte filtratie.

### druivensoorten

furmint = šipon: 100%

### schenken

Aan 10-12°C bij aperitief, groenten, zeevruchten, vis, gerookt, vis, gegrild of gebakken,

### analyse

alcohol: **12,5% Vol.**