

HOMOLA

# Homola Pincészet Kékfrankos Selection

Ungern · Balaton · Årgång 2023



PRIS

**199** kr

Jämförpris 265 kr/l

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| Volym     | 750 ml                |
| Alkohol   | 12,5 % vol            |
| Årgång    | 2023                  |
| Druvor    | Kékfrankos            |
| Sortiment | Tillfälligt sortiment |
| Artikelnr | 9258401               |

## SMAKKLOCKA

|             |                        |    |
|-------------|------------------------|----|
| Fyllighet   | <div><div></div></div> | 4  |
| Fruktsyra   | <div><div></div></div> | 10 |
| Strävhet    | <div><div></div></div> | 3  |
| Fatkaraktär | <div><div></div></div> | 4  |

## OM VINET

Homola Pincészets Kékfrankos Selection 2023 är ett rött vin från Balatonregionen i Ungern, framställt av druvan Kékfrankos. Vinet har en blålila färg och en nyanserad, bärig och något kryddig doft och smak med inslag av fat, blåbär, skogshallon, färska örter, nougat, tranbär och blodapelsin. Med hög fruktsyra och medelhög fyllighet är det friskt och lättillgängligt. Druvorna skördas för hand och vinet har lagrats två år i franska och ungerska ekfat. Serveras vid 16°C och passar utmärkt till vegetariska rätter, ljust kött, kallskuret och småplock. Ett perfekt val för vardagsmys eller som sällskapsvin.

## KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

**518 kcal**

alkohol 518 · socker 0 kcal

PER 15 CL

**104 kcal**

alkohol 104 · socker 0 kcal



Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

## PRODUCENT & IMPORTÖR

### PRODUCENT

#### Homola

Homola Pincszet grundades 2009 av Szabolcs Homola och har sitt säte i regionen Balatonfüred-Csopak nordost om Balatonsjön. Egendomen omfattar 15 hektar vindodlingar och de odlar mest kekfrankos och olaszrizling men även syrah, riesling och furmint

### IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

#### DNA Wines AB



# Homola Pincészet Kékfrankos Selection

Ungern · Balaton · Årgång 2023

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

## UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans

Klarhet

## DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Fukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ örter ☐ Mineral

☐ Animalisk

Anteckningar

## SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

|           |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
|-----------|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| Fyllighet | 4  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Strävhet  | 3  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Sötma     | —  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Fruktsyra | 10 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar

## HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng \_\_\_\_\_ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till

## EGNA ANTECKNINGAR

