

## Apátsági Prior

**Alkuperä:** Unkari, Pannonhalma  
**Rypälelaji:** Rheinriesling (Riesling) 100 % (single vineyard)  
**Suljentyyppi:** Kierrekapseli  
**Jäännössokeri:** 4,5 g / l

Pannonhalmi Apátsági Pincészet -luostari perustettiin vuonna 996 Pyhän Martin (Saint Martin) kunniaksi. Missiona oli unkarilaisten kääntäminen kristinuskoon. Unkarin kuningas Tapani I virallisti benediktiiniluostarin perustamisen vuonna 1001 virallisella perustamiskirjalla. Perustamiskirjasta käy ilmi, että luostarin maihin kuului jo tuolloin viinitarhoja. Kirjallisen perimätiedon mukaan Pannonhalmissa oli 1100-luvun tienoilla 74 viinitarhaa ja 88 työntekijää! Pannonhalmi Apátsági Pincészet onkin yksi Euroopan vanhimpia viinitalustoista.

Viinivalmistui pysähtyi suunnitelmatalouden aikana, jolloin munkit karkotettiin ja valtio otti luostarin maat haltuunsa. Uudelleenistutus ja -tuotanto aloitettiin vuonna 2001 ns. rautaesiripun romahdettua. Kolmella kukkulalla sijaitseva luostari maineen ja rakennuksineen on restauroitu arvonsa mukaisesti. Munkit ovat palanneet luostariin, ja tänä päivänä luostarissa on yli 40 munkkia! Viinitarhoja on pikku hiljaa hankittu takaisin ja nykyään Pannonhalman luostaritalalla on 54 hehtaaria viljeltyjä viinitarhoja. Tilan vuotuinen tuotanto on noin 300 000 pulloa.

Viinitila sijaitsee nimensä mukaisesti Pannonhalman viinialueella pääkaupunki Budapestista luoteeseen. Budapestiin on matkaa 130 kilometriä ja suunnilleen samanlainen matka Itävallan Wieniin. Laatuviinialueella. Maaperä on kalkkipitoista ja mineraalista. Pannonhalman ilmasto-olosuhteet vastaavat hyvin pitkälti Ranskan Alsacen tai Loiren ilmastoa, ja sen pohjalta noin 2/3 viinitarhoista hallitsevat Rheinriesling, Sauvignon Blanc ja Gewürztraminer. Unkarin kotoperäisenä lajikkeena kunnioitetaan Welshrieslingiä. Lisäksi tilalla viljellään kansainvälisiä lajikkeita, kuten Chardonnay, Pinot Blanc, Merlot, Cabernet Franc ja Pinot Noir, josta valmistetaan upeita Bourgogne -tyyppisiä punaviinejä.

### LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Ulkonäöltään viini on kuulas, hennon vaaleankeltainen. Tyylikkäässä tuoksussa voi aistia sitrusta, limeä, persikkaa, miellyttävää vahamaisuutta ja mineraalisuutta. Kuiva suutuntuma on runsaan hedelmäinen. Pirteät hapot tasapainottavat hedelmäisyyttä. Pyöreä, pitkä jälkimaku. Apátsági Prioria valmistetaan vain parhaina vuosina ja silloinkin saatavuus on rajallinen. Upea eksottiinen lajikeviini Unkarista!

### RUOKASUOSITUKSET

Apátsági Prior on hieno ruokaviini, joka sopii hedelmäisen pyöreän ja hapokkaan rakenteensa ansiosta monipuolisesti ruoan kanssa yhdistettäväksi. Sen kanssa maistuvat niin vähärasvaiset kalat, vaalea liha kuin äyriäiset ja etanat.

