De heer Gabor Harsányi is een afstammeling van een adellijke Hongaarse familie. Met zo'n rijke geschiedenis en een sterke band met de traditie en zijn land, heeft hij een levensvisie en een inzet om in harmonie met de natuur te werken. Deze regio heeft zeker een wijnbouwtraditie van 8 eeuwen, die de communistische periode van 1947 tot 1989 niet heeft kunnen uitwissen. Zijn legendarische percelen bevinden zich op de heuvel Megyer, waar Furmint en Hárslevelű al sinds de middeleeuwen worden verbouwd. Sinds 2020 wordt alles biologisch geteeld en momenteel richten ze zich op duurzame oplossingen en het biologische vinificatieproces. Innovatieve oenologische technologieën maken het nu mogelijk om het terroir en de variëteitkenmerken van de wijnen vast te leggen.

**De Boheemse wijn:** Tokaji Eye waarvan het etiket een topografie op een jonge en vrolijke manier weergeeft bestaat uit 70% Furmint, 20% Hárslevelű en 10% Muscat Lunel. Zo proef je de mineraliteit en de zuurgraad van de Furmint, het fruitige van de Hárslevelű en de kruidige geuren van de Muscat Lunel. Een klein deel rijpt enkele maanden in tweedejaars vaten voor de textuur en integratie. De wijn heeft enige beluchting nodig voordat frisse tonen van groene appel, weelderige grapefruit, perzik en zachte bloemen verschijnen.

**De nieuwe stijl van Tokaj Hizelgo:** Naast aszú en andere zoetigheden heeft Gabor Harsányi een late oogstwijn gecreëerd met een jongere stijl, minder suiker en vlotter drinkbaar. Hizelgo betekent "vleier" in het Hongaars. Het bestaat voor 100% uit Furmint en wordt gemaakt van druiven die eind september en begin oktober worden geoogst. De fermentatie en rijping vinden plaats in roestvrijstalen tanks. Het heeft kenmerkende tonen van kweepeer, peer en abrikozenjam.

**Wijnbouwtoerisme:** Als je daar aankomt, word je goed ontvangen. Het is trouwens altijd beter om de wijn te proeven waar hij wordt geproduceerd. Het landschap is adembenemend. Ze hebben een 100% biologische table d'hôte aan de oevers van de bruisende rivier Bodrog en een bed and breakfast naast het historische kasteel van Sárospatak.