



Furmint »Varadi«

Gilvesy

Robert Gilvesy ist als Kanadier, der als Exil-Ungar 2012 in die Heimat zurückkehrte, stilistisch der »modernste« unserer ungarischen Winzer. Die Reben seines Parade-Furmint Varadi stehen am Sankt-Georgs-Berg (Szent György-Hegy), einem erloschenen Vulkan im Hinterland des Plattensees, ungarisch Balaton. Eine bukolische Landschaft, die an Südfrankreich erinnert. Sie stehen dort auf tiefgründig verwitterten Vulkanböden mit Kalkanteilen und Ton und Lehm. Ein nährstoffreicher Boden, der einen mineralisch salzigen Furmint hervorbringt, der intensiv mundfüllend agiert. Seine fast honigartige Aromatik verströmt den Duft kandierter Früchte, der Nachklang am Gaumen ist dicht und würzig. Obwohl sehr viel gelbfruchtiger und weißblütiger im Duft als Furmint aus Tokaj, hat er weder Speck auf der Hüfte noch Zucker im Schwänzchen. Knochentrocken kommt er daher, angenehm leicht im Alkohol, frisch und direkt auf der Zunge, salzig und gelb in mundfüllendem Umami-Gefühl. Der sich im Glas entfaltende Duft erinnert an frisches Heu und einen Hauch Safran, typisch für Furmint. Wirkt sinnlich anregend in seinem komplexen Charakter, der langes Lagerungspotenzial verspricht.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 2,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfaß > 300 l

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: ungeschönt | im großen

Holzfaß aus ungarischer Eiche

ausgebaut und 9 Monate auf der

Feinhefe gereift

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,15

0,75l

UTW20400



www.weinhalle.de