

## ST. GEORGE Cuvée Badacsonyi

Der Heilige Georg bzw. der nach ihm benannte Berg, der die Weinregion am Nordufer des Plattensees dominiert, auf ungarisch Szent György-hegy, stand Pate bei der Namensfindung dieser Cuvée. Entsprechend ziert auch ein Abbild des heiligen Drachentöters das Vorderetikett. Ein schlanker, trinkiger Einstieg in die Welt der mineralischen Weine von Robert Gilvesy. In der ersten Nase rauchig, dann ziemlich fruchtig mit Noten von Pfirsich, reifem Apfel und Zitrus am Gaumen. Furmint wird durch zwei Rieslingsorten ergänzt: Rajnai Rizling (Rheinriesling) und Olaszrizling (Welschriesling). Diese sind nur namenähnlich, aber nicht miteinander verwandt. Gärung und Ausbau des Weins findet in einer Mischung aus Stahltank und 500l Eichenholzfässern statt.

|              |  |
|--------------|--|
| Erzeuger:    | Gilvesy  |
| Anbaugebiet: | Badacsonyi   |
| Rebsorte:    | Riesling, Welschriesling, Furmint                                    |
| Jahrgang:    | 2021   |
| Temperatur:  | 8-10°C   |
| Lagerzeit:   | jetzt + 2-3 Jahre  |
| Weinart:     | Weißwein   |
| Land:        | Ungarn   |
| Qualität:    | Qualitätswein  |
| Geschmack:   | trocken  |
| Vegan:       | ja   |
| Passt zu:    | Garnelen mit Kurkuma-Linsen, Artischocken mit Panzanella (Brotsalat) |
| Artikel-Nr.  | 49135  |
| Volumen      | 0,75l  |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | HU-ÖKO-02  |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 7          |
| Gesamtsäure (g/l)              | 7,5        |
| Restzucker (g/l)               | 1,9        |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 48         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 12,3       |
| Weinstil                       | ausgewogen |

