

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

