

## MOGYORÓS Sauvignon Blanc Balatoni

Man könnte meinen, dass die internationale Modesorte Sauvignon Blanc am Balaton erst seit kurzem heimisch ist und vielleicht sogar erst mit der Ankunft des Kanadiers Robert Gilvesy in die Region herkam. Weit gefehlt. Weitsichtige Genossenschaftswinzer, die das Terroir ihrer Heimat genau kannten, brachten die lokale Kooperative im kommunistischen Ungarn dazu, bereits in den 1970ern Sauvignon Blanc an der Nordseite des Szent György-hegy anzupflanzen. Eine goldrichtige Entscheidung, wie sich heute zeigt, wenn man diesen Sauvignon Blanc von heute 45 Jahre alten Reben aus der Einzellage MOGYORÓS verkostet. Der Ausbau im Holzfass und die Rauchigkeit hat man als erstes in der Nase. Dann eine Mischung aus exotischer Frucht, zitrischer Frische und fordernder, austrocknender Salzigkeit. Karg, fast bitter im Finish. Sehr eigenständig und braucht sich vor keiner der großen Sauvignon Blanc-Appellationen der Weinwelt zu verstecken.

|              |   |
|--------------|---|
| Erzeuger:    | Gilvesy   |
| Anbaugebiet: | Balatoni  |
| Rebsorte:    | Sauvignon Blanc   |
| Jahrgang:    | 2019  |
| Temperatur:  | 8-10°C  |
| Lagerzeit:   | jetzt + 3-4 Jahre   |
| Weinart:     | Weißwein  |
| Land:        | Ungarn  |
| Qualität:    | Qualitätswein   |
| Geschmack:   | trocken   |
| Vegan:       | ja  |
| Passt zu:    | Jakobsmuscheln, Pasta mit Thunfisch und Tomate, Zucchini-Quiche |
| Artikel-Nr.  | 49140   |
| Volumen      | 0,75l   |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | HU-ÖKO-02  |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 21         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 7,4        |
| Restzucker (g/l)               | 1,1        |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 87         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 12         |
| Weinstil                       | ausgewogen |

