

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 kam. 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

