Weinpass

TARÁNYI Riesling Badacsonyi

Als wir diesen Riesling auf der ProWein 2023 zum ersten Mal verkostet haben, war uns sofort klar: den müssen wir haben! Von 50 Jahre alte Reben aus der Einzellage TARÁNYI, an den Südhängen des Szent György-hegy nur wenige Kilometer von den Ufern des Balatons entfernt. Wie bei allen Lagenweine von Gilvesy werden die Trauben per Hand gelesen, dann spontan vergoren und in ungarischem Eichenholz ausgebaut. Die 500l Holzfässer werden immer neu bei einem namhaften Fassmacher im Norden des Landes gekauft und die Weine dann darin in einer Mischung unterschiedlicher Fassbelegungen mit langem Hefelager ausgebaut. Strahlend, ganz präzise, eine warme Mineralik schon in der Nase. Mehr auf der kräutrigen, herbalen Seite als auf der primärfruchtigen, dazu diese rauchige Mineralität. Könnte in jeder Blindprobe auch als Riesling aus Deutschland durchgehen, irgendwo zwischen P.J. Kühn und den Vulkan-Rieslingen von der Nahe. Ganz großes Riesling-Kino!

JG 2020 95/100 Punkte Suckling

Erzeuger:	Gilvesy
Anbaugebiet:	Badacsonyi
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2020
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Ungarn
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Steinbuttfilets mit Wein-Senf-Sauce, Riesling-Huhn, Spargel-Risotto
Artikel-Nr.	49145
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	HU-ÖKO-02
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	6,6
Restzucker (g/l)	1,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	61
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,1
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.