Weinpass

riegel bioweine

VÁRADI Furmint Badacsonyi

Furmint bringen viele vor allem mit Tokaj in Verbindung, was vollkommen natürlich ist, kommen von dort doch viele große Furmint-Weine: man denke an die berühmten Aszú-Weine aus Tokaj. Aber Furmint läuft auch in anderen Regionen Ungarns zur Hochform auf. Ähnlich wie in Tokaj sind die Böden in Badacsonyi vulkanischen Ursprungs. Aber die Winzer der jeweiligen Regionen sehen hier immer noch kleine Terroir-Unterschiede: das Gestein ist in Tokaj wohl noch dunkler und härter als bei Robert Gilvesy am Plattensee. Dafür profitieren seine Weinberge von einem milderen, fast mediterraneren Klima, der nahe See macht es möglich. Rauchig, fast staubig in der Nase, dazu weiße Blüten und Röstaromen. Knochentrocken im Auftakt, dann die typischen Furmint-Noten nach reifer Quitte, Aprikose und Williamsbirne. In der Mitte schöner Schmelz. Im Abgang Bittermandel, Tabak, Safransud und Lakritz. Mit viel Zug und salziger Mineralität, die mit zunehmender Reife immer mehr durch Umami-Noten ergänzt wird. Reichlich Potenzial.

Erzeuger:	Gilvesy
Anbaugebiet:	Badacsonyi
Rebsorte:	Furmint
Jahrgang:	2020
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Ungarn
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Thunfischtatar, Coq au Vin, Gemüse-Lasagne
Artikel-Nr.	49150
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	HU-ÖKO-02
Schweflige Säure frei (mg/l)	19
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	76
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,2
Weinstil	ausgewogen

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