

»St George« Cuvée Balaton

Gilvesy

Ungarn ist uraltes Weinland, das noch immer unter der bornierten Ignoranz westeuropäischer »Weinkenner« leidet. Ein Fehler, wie Robert Gilvesy mit dieser Cuvée beweist. Er hat sie dem Sankt-Georgs-Berg (Szent György-Hegy) am Plattensee gewidmet, ungarisch Balaton, Mitteleuropas größtem Binnensee. Der Berg ist ein alter erloschener Vulkan, an dessen Hängen die Reben für diesen Wein auf verwittertem vulkanischem Basalt stehen, der mit Löss, Sand und Ton bedeckt ist.

Dieser saure Boden prägt den Charakter der Cuvée aus Riesling, Olaszrizling (Welschriesling) und Furmint, den drei traditionellen Rebsorten des Balaton, unverwechselbar. Mundfüllend reich und geschmeidig, stilistisch modern, mit den charakteristisch rauchigen Noten der vulkanischen Herkunft gewürzt. Biologisch bewirtschaftet, wunderbare 12 Vol. % leicht, frisch im Trunk und angenehm trocken am Gaumen, durch die spontane Gärung bei nur 2,1 g/l Restzucker steckengeblieben. Deshalb, und weil aus großem Jahrgang, schmelzig sanft und mild in der Säure, die aber pikant salzige Wirkung entfaltet, typisch für vulkanischen Boden. In Duft und Geschmack grüne und gelbe Aromen, reife Mandarine, Birne, würziger weißer Pfeffer, herbstlicher Rauch. Ganz schon anspruchsvoll fürs Geld, zugänglich und unverkrampft fein, eine Wohltat im Mundgefühl und ein Speisenbegleiter, der tatsächlich zu fast allem paßt. Weißwein vom Vulkan. Die geschmackliche Reise allemal wert.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 2,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: ungeschönt | minimal geschwefelt | Handlese
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.2

0,75l
UTW24401

K&U
www.weinhalle.de