Sauvignon Blanc »Mogyoros«

Gilvesy

Sauvignon Blanc aus Ungarn. Nicht gerade die klasische Rebsorte am Plattensee. Sie fällt hier denn auch ganz anders aus als erwartet. Die Böden hier sind vulkanisch. Der Wein stammt von der kühlen Nordseite des erloschenen Vulkans Sankt George. Robert Gilvesy bewirtschaftet seine Reben biologisch, die Trauben werden sorgfältig von Hand geerntet und aussortiert, der erhaltene Most natürlich spontan in ungarischen Eichenfässern vergoren und gereift.

Im Duft kaum als Sauvignon Blanc zu erkennen. Der saure Vulkanboden prägt ihn aromatisch mehr als die Rebsorte. Exotische Frucht steht über dem Glas, eher gelb als grün, weich und animierend, und man ahnt jene salzig pikante Mineralität, die sich prompt in erfrischender, aber erstaunlich mild und weich wirkender Säure auf die Zunge ergießt. Typisch für saure, vulkanisch geprägte Böden. Auch im Mundgefühl ist die Rebsorte kaum auszumachen. Da agiert weich den Mund füllende, frisch zupackende Substanz in pikant salzigem Zug von der Zungenspitze bis an den Gaumen. Erst wenn der Wein am Gaumen verklungen ist, ahnt man so etwas wie einen Hauch Sauvignon Blanc, ungewöhnlich reichhaltig im Mundgefühl, unaufdringlich leise in der Aromatik und spürbar mehr von der physischen Wirkung der Herkunft, als vom Charakter der Rebsorte geprägt. Der subtile Ausbau in ungarischen 500l-Holzfässern liefert Substanz im Mundgefühl und führt das aromatische Spektrum der Rebsorte spannend lebendig und vielschichtig weg von jenem lauten und banalen Klischee, für das sie gemeinhin steht. Auch dieser Wein trägt den Charakter seiner vulkanischen Herkunft.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.35

0,75l
UTW19402

K&U
www.weinhalle.de