



»Tarányi« Rajnai Rizling

Gilvesy

Rhein-Riesling aus dem ungarischen Balaton. Also kein Welsch-Riesling, wie dort sonst üblich, sondern »unser« Riesling. Immerhin dort auch schon seit dem 17. Jahrhundert heimisch. Das Besondere hier: vulkanische Verwitterungsböden, wie es sie bei uns ins Deutschland kaum gibt, auf denen 45 Jahre alte Rebstöcke stehen, durchsetzt mit einem kleinen Anteil zwischengepflanzter jüngerer Reben. Sorgfältige Handlese, der Most im Edelstahltank mittels natürlicher Wildhefe »spontan« vergoren, anschließend lange im Holzfaß aus ungarischer Eiche auf der Feinhefe gereift.

Der vulkanische Boden prägt den Wein geschmacklich und aromatisch nachhaltig, spürbar anders als das, was wir als Riesling gewohnt sind. Unter einer lebendig obstigen Aromatik, die an Zitrone und Limette, Apfel und reifen Pfirsich erinnert, lauert der Duft von Kartoffelfeuern im Herbst, rauchig wirkend in einem Hauch von Räucherspeck, der unverkennbar die Mineralität der nährstoffreichen Vulkanböden und des Ausbaus im Holzfaß in den Wein transportiert. Sie spürt man auch im Mundgefühl: Der Wein hat nur 1,3 Gramm Restzucker und wirkt doch rund und cremig in seiner Konsistenz am Gaumen, getragen von einer saftig milden, mundwässernd frisch wirkenden Säure, der die harte Aggressivität so vieler unserer deutschen Rieslinge abgeht, weil Robert Gilvesy seinem Vulkan-Riesling nicht nur deutlich weniger Schwefel verpaßt hat, als es hierzulande üblich ist, sondern ihn auch den biologischen Säureabbau absolvieren läßt. Riesling spannend anders.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: minimal geschwefelt (< 20 mg freie SO₂)
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
UTW21403



www.weinhalle.de