Furmint »Varadi«

Gilvesy

Robert Gilvesy ist als Kanadier, der als Exil-Ungar 2012 in die Heimat zurückkehrte, stilistisch der »modernste« unserer ungarischen Winzer. Die Reben seines Parade-Furmint Varadi stehen am Sankt-Georgs-Berg (Szent György-Hegy), einem erloschenen Vulkan im Hinterland des Plattensees, ungarisch Balaton. Eine bukolische Landschaft, die an Südfrankreich erinnert. Sie stehen dort auf tiefgründig verwitterten Vulkanböden mit Kalkanteilen und Ton und Lehm. Ein nährstoffreicher Boden, der einen mineralisch salzigen Furmint hervorbringt, der intensiv mundfüllend agiert. Seine fast honigartige Aromatik verströmt den Duft kandierter Früchte, der Nachklang am Gaumen ist dicht und würzig. Obwohl sehr viel gelbfruchtiger und weißblütiger im Duft als Furmint aus Tokaj, hat er weder Speck auf der Hüfte noch Zucker im Schwänzchen. Knochentrocken kommt er daher, angenehm leicht im Alkohol, frisch und direkt auf der Zunge, salzig und gelb in mundfüllendem Umami-Gefühl. Der sich im Glas entfaltende Duft erinnert an frisches Heu und einen Hauch Safran, typisch für Furmint. Wirkt sinnlich anregend in seinem komplexen Charakter, der langes Lagerungspotenzial verspricht.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 2,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: ungeschönt | im großen Holzfaß aus ungarischer Eiche ausgebaut und 9 Monate auf der Feinhefe gereift
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,15

0,75l
UTW20400

K&U
www.weinhalle.de