

Gilvesy PIXU Furmint

Hvitvin / Ungarn / Badacsony

Produsent: [Robert Gilvesy](#)

Årgang: 2022

Land: Ungarn

Distrikt: Badacsony

Område: -

Drue: 100% furmint

Veil. pris horeca: 231.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 289.9,-

EDP nr. : 9084389

SAP nr. : 9084389

Vinmonopol nr. : 15737001

Innhold:

Syre:6.7

Sukker:< 3

Alkohol:11,5 %



ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

VEGANSK

Om produsenten

Robert Gilvesy vokste opp på en tobakkgård i Canada, men takket være sine ungarske foreldre og besteforeldre var han gjennomsyret av ungarsk kultur fra barndommen. På nittitallet, kort tid etter Berlinmurens fall, flyttet han til Ungarn etter blant annet å ha bodd i Paris og jobbet som arkitekt. Da han først besøkte Mount Saint George, visste han at det var et unikt sted han ville komme tilbake til. I 2012 kom han ikke bare tilbake, men skaffet seg ferdigheter og vingårder for å legge grunnlaget for Gilvesy Cellars.

Mount Saint George er en del av Badacsony-regionen, nord for Balatonsjøen i vestre Ungarn. Vulkanaktiviteten ved Mount Saint George anslås å ha begynt for 8 millioner år siden og sluttet å være aktiv for 4-5 millioner år siden. Szent György-hegy er et av Balaton-høylandets landemerke «vitnefjell», dekorert med sekskantede basaltsøyler. Med et unikt sub-middelhavsklima, vulkansk-sedimentær jord og nokk soltimer, er dette en utmerket region for å lage kvalitetsvin.

I kjelleren styrer Robert prosessen, men lar naturen gå sin gang. Dette inkluderer oppmuntring til spontan gjæring og noen ganger bruk av ungarske eikefat for å hjelpe regionen til å uttrykke seg.

«En god årgang kan kjennes igjen på behovet for kun den letteste snert i kjelleren, fordi naturen og godt arbeid i vinmarkene danner grunnlaget for uttrykket» sier Robert Gilvesy.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Sitruspreget og mineralsk. Tørr med god frukt og friskhet. Lang ettersmak.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr