ferment

Valibor Kéknyelű

Hvitvin / Ungarn / Badacsonyi

SPONTANFERMENTERT

Produsent: Valibor
Årgang: 2023
Land: Ungarn
Distrikt: Badacsonyi
Område: -

Veil. pris horeca: 239.91 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 199.9,-
EDP nr. : 9084448
SAP nr. : 9084448
Vinmonopol nr. : 15738301

Innhold:
Syre:7.9
Sukker:7
Alkohol:12 %

Om produsenten

Vingården, restauranten og gjestehuset til VáliBor er en liten perle nord for Balatonsjøen. Her driver Peter Váli sin egen mat- og vinverden med stor lidenskap. Helt siden han var 10 år har han drømt om å bli kokk og vinmaker. I den vakre hagen til familiegården serverer han vinen sin med mat laget av ferske råvarer fra hagen, hjemmelagde oster, skinke og salami.
Vinmarkene strekker seg over 9 ha og har vært økologisk sertifisert siden oppstarten i 1999. En stor del av druene vokser sammen med gårdens urte-/grønnsaksvekster. Jordsmonnet består av sedimentær pannonisk sand med vulkanske lavabergarter dekket med 1,5 m tykk brun skogsjord.
Den viktigste druen er den svært lokale druesorten Kéknyelű, som er en sent modnende drue med høy syre, voksete tekstur og ofte god aldringsevne. Det er kun plantet rundt 50 ha med Kéknyelű totalt, hvorav 47 ha er i Badascony. I tillegg produserer VáliBor blant annet Olaszrizling, Riesling, Pinot Gris og Pinot Noir.
Druene høstes for hånd, spontangjæres og lagres på brukte ungarske fat.

Mer om vinen

Druer fra vinmarker med pannonisk sand som inneholder vulkanske lavasteiner med høyt sedimentinnhold, dekket av en 1,5 m tykk brun skogbunn. Kéknyelű er en svært lokal druesort; det finnes totalt kun rundt 50 ha plantet med Kéknyelű, hvorav 47 ha er i Badascony. Det er en sent modnende drue med høy syre, voksete tekstur og ofte god aldringsevne.

Vinifikasjon

Økologisk dyrkede druer høstes for hånd. Spontangjæring, og 8 måneders lagring, i gamle ungarske eikefat (500 L).

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Floral og ferskenpreget, mineralsk. Tørr. Høy syre. Middels fyldig, slank og stram med lang, mineralsk ettersmak.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt