



Producteur : Gilvesy

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 40.50 \$

Appellation : Badacsony

Type de produit : Vins

Pays : Hongrie

Région viticole : Hongrie

Nom du propriétaire : N/A

Géologie du sol : Basalte volcanique, tuffeau

Encépagement : Furmint (100%)

Aspect visuel : Couleur: Jaune paille avec des reflets dorés.
Clarté: Limpide et brillant.

Aspect gustatif : Saveurs: Mélange équilibré de fruits à chair blanche comme la pomme et la poire, avec des touches de citron vert. Texture: Croquant et vif avec une acidité rafraîchissante. Finale: Longue et saline, avec une minéralité persistante.

Aspect olfactif : Arômes primaires: Citron, pomme verte, poire. Notes secondaires: Fleurs blanches, herbes fraîches. Subtils accents de minéralité et de pierre à fusil, rappelant le sol volcanique de la région de Badacsony.

Conservation : Le Furmint est un cépage qui peut vieillir gracieusement. Le Badacsonyi Váradi Furmint peut être conservé entre 5 et 10 ans, selon les conditions de stockage et la soif!

Le domaine :

Ce domaine d'une magnifique région située en Badacsony, au nord du lac Balaton, s'ajoute au catalogue réZin. Le projet est mené par deux vignerons: Gilvesy Róbert, qui a grandi sur une ferme canadienne où il a acquis son amour pour la terre, et Márton Ruppert, qui a grandi dans la région de Badacsony. Ils nous offrent des blancs de Hongrie excitants qui sauront vous surprendre par leur incroyable fraîcheur. Profitez-en dès maintenant en accompagnement de vos plats de poissons préférés ou tout juste pour le plaisir, à l'apéritif.