



**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.