



Producteur : Gilvesy

Couleur : Orange

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 39.00 \$

Appellation : Badacsony

Type de produit : Vins

Pays : Hongrie

Région viticole : Hongrie

Nom du propriétaire : Robert Gilvesy

Géologie du sol : Basalte et tuf érodés intégrés dans du loess, du sable ou de l'argile de Pannon

Vinification : Assemblage de deux millésimes de furmint. Un baril de 2019, vinifié traditionnellement, a été mélangé à un baril de 2021, lequel a été mis en macération pelliculaire

Élevage : Non filtré et non collé

Aspect visuel : Doré pâle avec des nuances orangées.

Limpide et brillant.

Aspect gustatif : Mélange de saveurs citronnées et gingembre cristallisé, avec des touches de fruits secs. Finale: Longue, avec une minéralité marquée et une légère amertume tonique.

Aspect olfactif : Arômes primaires: Agrumes confits, citron, pamplemousse. Notes secondaires: Gingembre, légères notes florales et minérales.

Conservation : Pour profiter pleinement de ce vin, il est recommandé de le déguster entre 2024 et 2026.
