



Producteur : Gilvesy

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 30.55 \$

Appellation : Lac Balaton

Type de produit : Vins

Pays : Hongrie

Région viticole : Lac Balaton

Nom du propriétaire : Robert Gilvesy

Encépagement : Riesling (50%) et Welschriesling (50%)

Vinification : Cueilli à la main, pressé en grappes entières, presse pneumatique. Fermentation à l'aide de levures sauvages dans des cuves en acier inoxydable et des fûts de chêne.

Élevage : Contact avec les lies dans des cuves et des fûts en acier inoxydable, 6 mois.

Aspect gustatif : Puissant, opulent, une énergie de silex accompagnée de nectarines rôties avec une pincée de sel pour une finale glorieuse et légèrement pétillante.

Aspect olfactif : Dès la première bouffée, on sent le citron confit et le sel d'herbes fraîche.

Accord vin et mets : Ciabatta au poisson tempura et un mélange de vos snacks salés préférés !

Le domaine :

Inspiré par l'héritage foisonnant légué par les Romains et leur ingéniosité à exploiter des techniques novatrices telles que les hypocaustes pour sublimer les raisins, Róbert a entrepris de redonner vie à ce terroir ancestral. Les vestiges d'amphores antiques et la presse à vin Machina Nova, imaginée par l'inventeur Faust Vrancic, attestent de cet attachement profond à une tradition millénaire que Gilvesy s'évertue de perpétuer.