



# GILVESY

— SZENT GYÖRGY-HEGY —

KÓSTOLÁSI JEGYZET

## VÁRADI FURMINT 2017



### NÉV

Váradi Furmint

### ÉVJÁRAT

2017

### HELY *(dűlő)*

Szent György-hegy: Váradi-dűlő

### SZŐLŐFAJTA

100 % Furmint

### MŰVELÉSMÓD / ÜLTETVÉNY

organikus művelésmód, Guyot-rendszer

### TALAJ

vulkanikus bazalt

### SZÜRET

kézi szüret 2017. 09.

### ERJESZTÉS / ÉRLELÉS

Spontán erjesztve acéltartályban, majd az erjedés 500 literes magyar fa hordóban fejeződött be. Ahol finom seprős érlelésen ment keresztül.

### PALACKOZÁS

2018.II.

### MARADÉKCUKOR

1,2 g/l

### SAV

7 g/l

### ALKOHOL

12 % (v/v)

### PALACKSZÁM

2 666 (750 ml)

### ÖSSZEFOGLALVA

A Váradi-dűlő Furmintja acél tartályban spontán erjedt, majd a folyamat 500 literes magyar tölgyfahordóban fejeződött be. A további finom seprős érlelés egy karakteres, ásványos bort eredményezett. Komplex és hosszan érlelhető.