



GILVESY

— SZENT GYÖRGY-HEGY —

KÓSTOLÁSI JEGYZET

GILVESY VÁRADI FURMINT 2018



N É V

Gilvesy Váradi Furmint

É V J Á R A T

2018

H E L Y (d ű l ő)

Szent György-hegy: Váradi-dűlő

S Z Ő L Ő F A J T A

100% Furmint

M Ű V E L É S I M Ó D / Ü L T E T V É N Y

Organikus művelésmód, Cordon

T A L A J

Vulkanikus bazalt/tufa

S Z Ü R E T

Kézi szüret

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

Spontán/Hordó (Kádár 500l)

M A R A D É K C U K O R

1,1 g/l

S A V

7,9 g/l

A L K O H O L

12,5 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

3 600 (750 ml)



GILVESY

— SZENT GYÖRGY-HEGY —

KÓSTOLÁSI JEGYZET

GILVESY TARÁNYI RAJNAI RIZLING 2018



N É V

Gilvesy Tarányi Rajnai Rizling

É V J Á R A T

2018

H E L Y (d ű l ő)

Szent György-hegy: Tarányi-dűlő

S Z Ő L Ő F A J T A

100% Rajnai Rizling

M Ű V E L É S I M Ó D / Ü L T E T V É N Y

Organikus művelésmód, Guyot-rendszer

T A L A J

Vulkanikus bazalt/tufa

S Z Ü R E T

Kézi szüret

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

Spontán/Hordó (Stockinger, Kádár 500l)

M A R A D É K C U K O R

1,1 g/l

S A V

7,3 g/l

A L K O H O L

11,5 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

3 500 (750 ml)

KÓSTOLÁSI JEGYZET

MOGYORÓS SAUVIGNON BLANC 2017



N É V

Mogyorós Sauvignon Blanc

É V J Á R A T

2017

H E L Y (d ű l ő)

Szent György-hegy: Mogyorós dűlő

S Z Ő L Ő F A J T A

100 % Sauvignon Blanc

M Ű V E L É S M Ó D / Ü L T E T V É N Y

organikus szőlőművelés, Guyot-művelésmód

T A L A J

vulkanikus bazalt

S Z Ű R E T

kézi szüret, szeptember első hete, több időpont

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

egy éjszakás áztatás után, spontán erjesztés 500 literes magyar tölgyfahordóban

P A L A C K O Z Á S

2018.08.

M A R A D É K C U K O R

1,3 g/l

S A V

7,5 g/l

A L K O H O L

11,5 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

3 900 (750 ml)



GILVESY

— Szent György-hegy —

KÓSTOLÁSI JEGYZET

TERRA NO 1 2018



N É V

Gilvesy Terra No 1 Rajnai Rizling

É V J Á R A T

2018

H E L Y (d ű l ő)

Szent György-hegy: Váradí dűlő

S Z Ő L Ő F A J T A

100% rajnai rizling

M Ű V E L É S I M Ó D / Ü L T E T V É N Y

Guyot-rendszer

T A L A J

Vulkánikus bazalt / tufa

S Z Ü R E T

Kézi szüret

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

Spontán erjesztés nemesacél tartályban

M A R A D É K C U K O R

1 g/l

S A V

6,8 g/l

A L K O H O L

12,2 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

1 200 (750 ml)



GILVESY

— SZENT GYÖRGY-HEGY —

KÓSTOLÁSI JEGYZET

TERRA NO 2 2018



N É V

Gilvesy Terra No 2 Rajnai Rizling

É V J Á R A T

2018

H E L Y (d ű l ő)

Tagyon-hegy

S Z Ő L Ő F A J T A

100% rajnai rizling

M Ű V E L É S I M Ó D / Ü L T E T V É N Y

Guyot-rendszer

T A L A J

Triász kori mészkő

S Z Ü R E T

Kézi szüret

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

Spontán erjesztés nemesacél tartályban

M A R A D É K C U K O R

1,1 g/l

S A V

6,4 g/l

A L K O H O L

12,8 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

2 100 (750 ml)



GILVESY

— SZENT GYÖRGY-HEGY —

KÓSTOLÁSI JEGYZET

GILVESY SAUVIGNON BLANC 2018



N É V

Gilvesy Sauvignon Blanc 2018

É V J Á R A T

2018

H E L Y (*d ű l ő*)

Szent György-hegy: Mogyorós- és Váradi-dűlő

S Z Ő L Ő F A J T A

100% Sauvignon Blanc

M Ű V E L É S I M Ó D / Ü L T E T V É N Y

Organikus művelésmód, Guyot–rendszer

T A L A J

Vulkanikus bazalt, tufa

S Z Ü R E T

Válogatott, több időpontban

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

Hűtött erjesztés nemesacél tartályban

M A R A D É K C U K O R

0,9 g/l

S A V

6,5 g/l

A L K O H O L

11,33 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

8133 (750 ml)





GILVESY

— SZENT GYÖRGY-HEGY —

KÓSTOLÁSI JEGYZET

GILVESY BOHÉM 2018



N É V

Gilvesy Bohém 2018, Balatoni Cuvée

É V J Á R A T

2018

H E L Y (d ű l ő)

Szent György-hegy, Tagyon Hegy, Badacsony

S Z Ő L Ő F A J T A

Olaszrizling, Szürkebarát, Rajnai Rizling,
Sauvignon Blanc

M Ű V E L É S I M Ó D / Ü L T E T V É N Y

Guyot-művelésmód

T A L A J

Vulkanikus bazalt valamint triász kori mészkő,
pannon lösz

S Z Ü R E T

Válogatott, több időpontban

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

Hűtött erjesztés nemesacél tartályban

M A R A D É K C U K O R

1,1 g/l

S A V

5,9 g/l

A L K O H O L

12 % (v/v)

P A L A C S Z Á M

21 000 (750 ml)



GILVESY

— SZENT GYÖRGY-HEGY —

KÓSTOLÁSI JEGYZET

BOHÉM CUVÉE 2017



N É V

Bohém Cuvée

É V J Á R A T

2017

H E L Y

Balatoni Cuvée

S Z Ő L Ő F A J T A

olaszrizling, szürkebarát, sauvignin blanc,
rajnai rizling, furmint

M Ű V E L É S M Ó D / Ü L T E T V É N Y

organikus művelés, Guyot-művelésmód

T A L A J

vulkanikus bazalt valamint triász kori mészkő

S Z Ü R E T

kézi szüret, több időpontban

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

hűtött erjesztés acéltartályban

P A L A C K O Z Á S

2018.04

M A R A D É K C U K O R

1,2 g/l

S A V

6 g/l

A L K O H O L

12 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

32 000 (750 ml)

KÓSTOLÁSI JEGYZET

GILVESY RAJNAI RIZLING 2017



N É V

Gilvesy Rajnai Rizling

É V J Á R A T

2017

HELY (dűlő)

Szent György-hegy: Váradi-dűlő

S Z Ő L Ő F A J T A

100 % rajnai rizling

M Ű V E L É S M Ó D / Ü L T E T V É N Y

organikus szőlőművelés, Guyot-művelésmód

T A L A J

vulkanikus bazalt

S Z Ü R E T

kézi szüret, 2017.09.

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

4 külön tételben készült el a bor: két tartály irányítva, kettő spontán erjedt, majd finomseprőn érett a házasításig

P A L A C K O Z Á S

2018.03.

M A R A D É K C U K O R

1,3 g/l

S A V

6,7 g/l

A L K O H O L

12,5 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

13 000 (750 ml)



MARTINUS

KÓSTOLÁSI JEGYZET

MARTINUS KÉKFRANKOS 2018



NÉV

Martinus Kékfrankos

ÉVJÁRAT

2018

HELY (*dűlő*)

Tagyon-hegy

SZŐLŐFAJTA

100% kékfrankos

MŰVELÉSI MÓD / ÜLTETVÉNY

Kordon

TALAJ

Triász kori mészkő

SZÜRET

Kézi

ERJESZTÉS / ÉRLELÉS

Érlelés Flexcube és 500L Stockinger hordó

MARADÉKCUKOR

1,5 g/l

SAV

5,2 g/l

ALKOHOL

13 % (v/v)

PALACKSZÁM

2 000 (750 ml)

MARTINUS MERLOT 2017



N É V

Martinus Merlot

É V J Á R A T

2017

H E L Y (d ű l ő)

Tagyon-hegy

S Z Ő L Ő F A J T A

Merlot

M Ű V E L É S I M Ó D / Ű L T E T V É N Y

Kordon

T A L A J

Triász kori mészkő

S Z Ü R E T

Kézi szüret

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

Érlelés 500 literes Stockinger hordóban

M A R A D É K C U K O R

2,6 g/l

S A V

6,3 g/l

A L K O H O L

13 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

3 000 (750 ml)

KÓSTOLÁSI JEGYZET

MARTINUS KÉKFRANKOS ROZÉ 2018



N É V

Martinus Kékfrankos Rosé

É V J Á R A T

2018

H E L Y (d ű l ő)

Tagyon-hegy

S Z Ő L Ő F A J T A

100 % Kékfrankos

M Ű V E L É S M Ó D / Ü L T E T V É N Y

Guyot-művelésmód

T A L A J

Triász kori mészkő és dolomit keveréke

S Z Ű R E T

Kézi szüret, 2018.09.

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

100 % reduktív irányított, hűtött erjesztés

P A L A C K O Z Á S

2019.04.

M A R A D É K C U K O R

1,0 g/l

S A V

4,9 g/l

A L K O H O L

12,14 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

14 400 (750 ml)



MARTINUS

KÓSTOLÁSI JEGYZET

MARTINUS TÓHELY OLASZRIZLING 2017



N É V

Martinus Tóhely Olaszrizling

É V J Á R A T

2017

H E L Y (*d ű l ő*)

Tagyon, Tóhely-dűlő

S Z Ő L Ő F A J T A

Olaszrizling

M Ű V E L É S I M Ó D / Ü L T E T V É N Y

Guyot-művelésmód

T A L A J

Triász kori mészkő

S Z Ü R E T

Kézi

E R J E S Z T É S / É R L E L É S

Flexcube tartályban

M A R A D É K C U K O R

1,2 g/l

S A V

5,7 g/l

A L K O H O L

11,79 % (v/v)

P A L A C K S Z Á M

5 200 (750 ml)