



Analog

24,45\$



Spécialité par lot



05999567700759

KRISTINUS



Véritable paradis, aux abords du lac Balaton

Situé tout près de Kéthely, au Sud de la Hongrie, Kristinus est de ces domaines viticoles qui marquent l'esprit.

Tout ici est géré dans un souci de développement durable, que ce soit à la ferme, aux champs, au chai ou dans les - très jolies - structures d'accueil. À la barre de cette démarche holistique, on compte sur Florian, pour qui la biodynamie guide le quotidien depuis 2018.

À vos verres : on déguste ici des tramini, olaszrizling, sauvignon blanc et zweigelt, entre autres, qui ne sauraient être plus ancrés dans leur terroir. Du pur bonheur !

Provenance : Hongrie / Balaton

Appellation : Balatonboglár

Type : Blanc



Millésime : 2023

Cépages : 49% sauvignon blanc, 28% grüner veltliner, 23% furmint

Vinification : fermentation spontanée, via levures indigènes.

Élevage : sur lies, en cuve inox

Dégustation : arômes de pomme jaune, citron confit et ananas, acidité fraîche, corps léger, finale fruitée et sapide.



Aromatique avec des tonalités de fruits exotiques, lys, citron confit, miel et pomme. La bouche est fraîche, assez droite avec ce qu'il faut de rondeur pour équilibrer un ensemble à la fois léger et sapide. Une brise de fraîcheur dans l'été qui s'étire.

- Patrick Désy, Les Méchants Raisins, Septembre 2025