

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 : Rouge



Millésime : 2024

Cépages : zweigelt, kekfrankos

Vinification : égrappage; macération pré-fermentaire à froid, sur 36h; fermentation spontanée via levures indigènes, en cuve inox.

Élevage : 9 mois sur lies, en cuve inox

Dégustation : arômes de pomme grenade, canneberge et griotte, touche végétale, acidité fraîche, corps léger, tannins délicats.



Siller



22,90\$

Spécialité par lot



05999567701091



D'une admirable légèreté qui vous donne l'impression d'avaler tout rond un gros cumulus rempli de canneberges acidulées.

C'est net, intègre, précis, vivace et aromatique.

- Jean Aubry, Septembre 2025