



KVALITÉ & KÄNSLA!



GÁL TIBOR



Rött vin

Gál Tibor Kadarka 2024

Gál Tibor



Pris 199 kr

nr 7650001 - 750 ml

Ursprung Felső-Magyarországi

Druvor Kadarka 100%

Vinmakare Tibor Gál jr.

Alk. halt 12.5% **Totalsyra** 6,7 **Restsocker** 0,7

Jordmån Vulkanisk (ryolit tuff).

Information Druvorna kommer från familjens vingårdar Síkhegy och Pajados som ligger i Eger i sydöstlig riktning med en lutning på 10%. Kadarka som ses som Ungerns svar på pinot noir är en druva som länge levit i skymundan i Ungern med minskad produktion men som nu är på väg tillbaka till ramppljuset igen. 2022 var ett varmt år men tack vare en tidig skörd har vinet behållit en härlig friskhet men samtidigt en fin smakintensitet.

Karaktär Det är ett friskt och elegant vin med inslag av röda vinbär, hallon, körsbär och jordgubb. Vinet har en fin balanserad syra och lätta tanniner.

Vinifiering Druvorna skördades för hand i mitten av september och pressades sedan försiktigt. Därefter macereras vinet i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar under 15 dagar där de använder en pumpas över två gånger per dag för att bryta kappan. Vinet är spontanjäst, ofiltrerat, oklarat och de använder så lite svavel som möjligt i processen..

Lagring Vinet har lagrats i 6 månader på rostfria ståltankar innan buteljering.

Passar till rätter av ljust kött, stekt fisk eller ett vegetariskt alternativ med lite syra som balanserar upp syran i vinet.

Om producenten

Gal Tibor jr. fick som 19-åring hastigt ta över marken då hans far plötsligt gick bort under ett konsultarbete i Sydafrika. Sedan 2011 är han chefsvinmakare och hans filosofi är att arbeta traditionellt med en modern touch. Tibor är väldigt förtjust i det ikoniska vinet Egri Bikavér som han idag tillverkar i sin egen stil. Han menar att stilen troligtvis inte är det hans far skulle tycka om utan den typ av vin han själv gillar att dricka.

Gal Tibor är beläget i Eger, norra Ungern. Området är känt för sina röda viner och framför allt Egri Bikavér som betyder tjurblod. Namnet har uppkommit av vinets djupa röda färg. Klimatet i Eger kan ibland vara utmanande. Ena året riktigt torrt och varmt medan nästa är kallt med mycket regn. Gal Tibor menar att de arbetar efter naturens krafter och tror inte på något förbestämt "recept" i vinmakningen. Man skördar allt för hand och använder sig ofta av spontanjäsning. Tibors mål är att deras viner ska uttrycka just sin specifika terroir.