



# Bott Frigyes Muzsla 2021

FUNKY | COMPLEX | RIJPE STOOFAPPEL  
SINAASAPPELZESTE | SPEELSE ZUREN

## PROFIEL



DOMEIN  
Bott Frigyes



SERVEER T°  
8-10°C



WIJNBOUW  
Bio & Natuurwijn



DRUIVEN  
Riesling, Pinot Blanc  
en Sauvignon Blanc



GLAS  
Riedel Sauvignon  
Blanc



DRINKVENSTER  
2027

## STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Gevogelte, kalfsvlees, kreeft, rijke visgerechten



KAAS

Zachte kazen

BESTEL EN  
MEER INFO





## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De vinificatie gebeurt voor elk ras apart en verloopt volgens de 'Hamburger-methode' waarbij het fermentatievat wordt gevuld met verschillende lagen: een laag met de voeten gekneusde trossen, een laag met volledige trossen en een laag met lichtjes gekneusde, ontriste trossen worden afwisselend boven elkaar geplaatst. Hierbij gebeurt een maceratie op schil en komt de fermentatie spontaan op gang door de inheemse gisten. Dit proces, dat een week in beslag neemt, is niet temperatuur-gecontroleerd. Hierna volgt de persing. De helft van de Riesling druiven ondergaat zijn 2 maanden durende fermentatie in amfora. Het laatste deel van de fermentatie en de 10 maanden durende rijping op drosesem gebeuren in reeds eerder gebruikte 500 liter vaten.



### WIJNGAARD

De wijngaarden liggen in de heuvels van Muzsla langs de Hron, een zijrivier van de Donau. De percelen liggen op zo'n 250 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat uit vulkanische klei die rijk is aan kalksteen en mineralen.

### WIJNBOUWER: BOTT FRIGYES

Met Bott Frigyes uit Slowakije hebben we onze eerste domein uit Centraal-Europa. Hun 10 hectare wijngaarden liggen prachtig ingebed op de heuvels van Muzsla langs de Hron, een zacht kabbelende zijrivier van de Donau. Naast internationale druivenrassen zoals Pinot Noir en Riesling, werken ze ook met autochtone en streekgebonden rassen. Furmint kent zijn roots in de 16e eeuw in Hongarije. Door zijn hoog gehalte aan zuren geeft hij frisse en fruitige wijnen. Hárslevelű kent zijn oorsprong ook in Hongarije. Als monocepage levert hij stevige droge witte wijnen. Bott maakt dankbaar gebruik van de bodem die uit vulkanische klei, kalksteen en mineralen, bestaat. Alle processen gebeuren volgens het principe van 'minimale interventie' om uiteindelijk een zo natuurlijk mogelijke wijn te verkrijgen. Het eindproduct is de optelsom van ontelbare piepkleine elementen die in de druif aanwezig zijn en tijdens het wijnmakingsproces naar boven komen. Voeg hier ook nog zeer lage sulfietgehaltenes aan toe en dan zal het niet als een verrassing overkomen dat hun wijnen de puurheid van hun prachtig terroir etaleren in het glas.

## LOCATIE



### LAND

Slowakije

### REGIO

Južnoslovenská

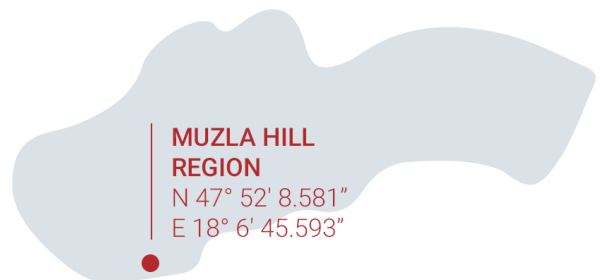
### APPELLATIE

Garam Mente



### KLIMAAT

Koel-gematigd continentaal met toch wat neerslag tijdens de zomer



### MUZLA HILL REGION

N 47° 52' 8.581"  
E 18° 6' 45.593"