

Irsai Oliver Frisch - Koch selection 2025



raisins Irsai Olivér sélectionnés, vendangés à la main et issus d'une production limitée. Élégant, avec un arôme dominant de sureau et de fleurs blanches.

Note : Pas noté

Prix

Prix de base avec taxes 12,60 €

12,60 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Élaboré à partir de raisins Irsai Oliver sélectionnés, vendangés à la main et issus d'une production limitée. Élégant, avec un arôme dominant de sureau et de fleurs blanches.

Un vin blanc de sélection premium, corsé et facile à boire, d'une belle acidité, qui sort des sentiers battus. Sa couleur, son arôme et son goût portent également les notes épicées typiques de l'Irsai.

Un arôme explosif de muscat, mêlé à des notes de freesia, de sureau et de citron. En bouche, on retrouve la fraîcheur du raisin, des agrumes et une minéralité saline, due à l'importante teneur en citron vert de la région viticole de Hajós-Bajai.

Servi frais entre 8 et 10 °C, il s'accorde parfaitement avec les fruits de mer, les salades, les plats au pesto, le poisson, la volaille, la dinde rôtie, le blanc de poulet rôti, le poulet farci, la purée de pommes de terre ou le riz accompagné d'un accompagnement, ainsi qu'avec les plats légers et les desserts. Les plats plus consistants, les sauces épaisses et les mets riches et juteux risquent de masquer ses arômes ; nous vous conseillons donc de le déguster avec ces derniers.

Le millésime 2025 a débuté plus lentement : un mois de mai frais et pluvieux a ralenti le développement des raisins, puis un été chaud et sec dans de nombreuses régions a accéléré la maturation. Les vendanges ont commencé début août et se sont terminées en octobre. Malgré un rendement plus modéré, l'excellent état des raisins et les conditions climatiques favorables ont permis d'obtenir des vins de grande qualité, concentrés, à l'acidité harmonieuse et aux arômes et saveurs riches.