Das große K&U-Ungarn-Test-Paket

Ungarische Weine neuer Generation schmecken anders als italienische, deutsche oder französische Weine. Klar, sie stammen von anderen Böden, werden aus anderen Rebsorten gekeltert, reifen unter anderen klimatischen Bedingungen. Das ist doch aber kein Nachteil, sondern für unsere Achtsamkeit uns selbst gegenüber ein Vorteil, weil wir uns öffnen müssen für neue Eindrücke, die nicht in unser gewohntes, mühsam angetrunkenes Weinerfahrungsraaster passen. Wein fängt doch erst dann an Spaß zu machen, wenn er mit uns spricht und unsere Sinne fordert.

Damit Sie die sechs Weine in diesem Paket geschmacklich und sinnlich einsortieren und zuordnen können, haben wir wieder diese kleine »Bedienungsanleitung« vorbereitet.

Wir versprechen anspruchsvolles Weinvergnügen à la Burgund. Die vier Weißweine sind außergewöhnlich hochwertig und anspruchsvoll im Mundgefühl, so verschieden sie auch sind. Sie präsentieren ihre vulkanische Herkunft auf sehr verschiedene Weise und wir erklären Ihnen, warum das so ist. Die zwei Rotweine in diesem Paket könnten unterschiedlicher nicht sein. Auch hier erklären wir, warum dies so sein muß und warum sie trotz ihrer Eigenart mühelos mit den großen Rotweinen der Welt mithalten können – auch wenn sie »nur« aus Ungarn kommen. Lassen Sie sich auf diese neue Welt im Wein ein - und staunen Sie über das, was Sie im Glas haben, so, wie wir gestaunt haben - und noch immer staunen.

2023 Tokaj »Furmint & Hárslevelű«, Gergő Filep, Tokaj

Ein Weißwein, wie er ungarischer nicht sein kann. Kein anderer Weißwein der Welt riecht und schmeckt so wie dieser. Bitte nicht eiskalt servieren und am besten 1-2 h in der Karaffe atmen lassen. Dies ist echter Naturwein. Gergő Filep, einer unserer Lieblingswinzer in Ungarn, baut ihn maximal schonend ohne Schwefel aus. Er schwefelt erst bei der Füllung, und dann auch nur minimal.

Die zunächst abweisend wirkende Straffheit und Kargheit, die dieser Wein im Mundgefühl vermittelt und die uns immer wieder aufs Neue an großen Burgunder aus Meursault erinnert, wird zugänglich und verständlich, wenn man weiß, wo seine alten Reben stehen: Unter dünnem Oberboden liegt hartes vulkanisches Gestein, das reich an Mineralien, aber arm an Humus ist; da müssen die Wurzeln hart arbeiten, um kleine Beeren zu produzieren, die ihre Herkunft in salziger Wirkung an den Zungenrändern spürbar machen. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich noch jung, beginnt aber zu zeigen, was in ihm steckt. Furmint, die große weiße Rebsorte Ungarns, trifft hier auf Hárslevelű, den »Lindenblättrigen«, eine autochthone ungarische Weißweinsorte, die wenig bekannt ist und mundfüllend extrakt- und bukettreichen Wein von grüngelber bis goldgelber Farbe liefert. Trocken ausgebaut, bringt er eindruckliche Qualität ins Glas. Während der Furmint für straffe Säureader in karger, fast magerer Textur sorgt, trägt der Hárslevelű mundfüllende Substanz bei, die sich aber noch durchsetzen muß mit zunehmender Reife. Gemeinsam liefern sie rasant straffen Zug auf der Zunge. Wie ein Laserstrahl zieht der Wein durch den Mund, mehr wirkend als schmeckend. Rässig lang und mineralisch würzig in salzigem Zug. Weißwein mit physischer Wirkung, die ganz anders agiert als der gewohnte Weißwein, den man kennt. Als Naturwein ungewöhnlich reintönig und kristallin. Potential für Jahrzehnte. Rare Spitzenklasse aus Tokaj.

2023 Furmint »Öregtöke« (alte Reben), Somloi Vándor, Somló

Großer Weißwein von einem der besten Winzer des Landes: Tomi Kis. 60 Jahre alte Furmint-Reben stehen hier in traditioneller Einzelstockerziehung an einem Hang des erloschenen Vulkans Somló im Nordwesten des Landes. Sie liefern einen Wein, der im Mundgefühl verblüffend an die großen Weißweine Burgunds erinnert. Tomi Kis untermauert dies, indem er ihn lange in neuen und gebrauchten Fässern aus ungarischer Eiche auf der Vollhefe ausbaut, was Duft und Geschmack durchaus verraten.

Der Wein liefert den reifsten Typus Furmint in Ungarn. Ihn prägt das warme Klima der ungarischen Tiefebene, in der der Somló-Vulkan liegt, mehr noch aber der wärmespeichernde schwarze Basalt-Asche-Boden, auf dem die Reben hier unmittelbar unter den Basaltsäulen des ehemaligen Kraters stehen. Dieser Boden strahlt die tagsüber aufgenommene Wärme nachts zurück. Auf der gegenüberliegenden Nordseite des Vulkankegels werden sie kaum reif, hier auf der Südseite entwickeln sie bei aller Frische und Straffheit im Mundgefühl fast schon opulent gelbfruchtige Reife, die den Wein auch im Trunk ungewöhnlich zugänglich macht, bevor der hohe Gehalt an anorganischen Mineralstoffen des verwitterten Basaltbodens seine spürbar straffe und salzig wirkende Mineralität auf der Zunge freisetzt, der die Weine vom Somló ihren einzigartigen Charakter verdanken. Ein großer Furmint, der über Jahrzehnte hinweg ausreifen wird. Kann Weißwein seinen Preis werter sein als dieser?

2022 SANZON RANY Hárslevelü (Lagenwein), Erika Rasz, Tokaj

Das andere Tokaj. Hier dominiert der älteste vulkanische Boden Ungarns Stil und Charakter der Weine. Er dominiert hier einen Hügel, an dessen Ostseite die relativ steile Parzelle der Lage Rany von Biowinzerin Erika Rasz liegt. Zwischen dem oberen und unteren Teil des Hanges verändert sich die Bodenstruktur signifikant. Oben besteht sie aus einer extrem dünnen Erdauflage auf purem Ryolith, einem vulkanisch *porphyrischen Gefüge*, das beim Aufstieg der Magma aus den Schlotwänden mitgerissen wird und extrem hart und dicht ist. Der **Rhyolith** in der Lage **Rány** gehört mit zum härtesten Vulkangestein, das es gibt, weshalb man z. B. Pflastersteine daraus herstellt. Je weiter es den Hang hinunter geht, um so dichter und schwerer wird der Boden, der hier von Erosion über Jahrhunderte angehäuft wurde. Diese spezielle Bodenmorphologie bestimmt den Charakter dieses urtypischen ungarischen Weißweines aus der autochthonen Rebsorte »Hárslevelü« (gesprochen: Harsch-lewelü), auf Deutsch »Lindenblättriger«. Dieser so elegante wie kraftvoll [trockene Hárslevelü von »Sanzon«](#) wird als einer der besten seiner Art in Tokaj gehandelt.

Die Sorte stand bisher ob ihrer Anfälligkeit für Graufäule (*Botrytis cinerea*) vor allem für die berühmten edelsüßen Tokajer. Seit etwa zehn Jahren keltert eine junge Generation engagierter Winzer*innen wie Erika Rasz aus ihr grandios komplexe, faszinierend blütenduftige, strahlend straffe trockene Weißweine eigensinniger Ausstrahlung und grandioser Qualität.

Erikas Hárslevelü aus der Lage Rány duftet frühlingshaft nach Linden- und Akazienblüten. Ein berauschender Duft, der mit Flaschenreife intensiver wird, deutlich weißblütig und floral, und sich dann auch im Geschmack des Weines wiederfindet. Erika Rasz harmonisiert ihren in der Jugend kargen, fast schon mager wirkenden Hárslevelü durch eine achttägige spontane Maischegärung in der Amphore. Den Wein vom fetteren Boden der Lage baut sie in 288l-Stockinger-Fässern aus, die Partien vom kargen Ryolith in 300l-Tonamphoren. Erst kurz vor der Abfüllung. Verschneidet sie die beiden Partien miteinander.

Hárslevelü erreicht spürbar höhere Reifegradation als Furmint und wirkt deshalb opulenter im Mundgefühl. Floral gelb- und weißblütig im Geschmack. Die straffe Säure wird durch die dichte Substanz der niedrigen Erträge in ein schlankes, harmonisch ausbalanciertes Mundgefühl integriert, das weich und saftig wirkt, fast cremig in der Konsistenz, bei ähnlich Gänsehaut machender Präzision wie im Furmint aus der Lage Rany. Die knackige Säure und mineralische Würze des kargen vulkanischen Terroirs werden hier durch schwelgerischen Blütenduft und ausgeprägte Frucht wohlthuend ausbalanciert. Aufregend unbekannte Identität, potenter Charakter, eindrucksvoll.

2023 »Slikker« Welschriesling St. Donat Winery

Der Balaton, die Region rund um den ungarischen Plattensee, macht mit seiner abwechslungsreichen Geologie (vulkanischer Basaltschutt, Kalkstein, Mergel oder roter Ton aus dem Perm) und seinem einzigartigen Mikroklima an den Weinbergshängen hoch über dem Plattensee ein ganz eigenes »Terroir« deutlich schmeckbar. Der Balaton gilt nicht umsonst als eines der besten Weinanbaugebiete Ungarns, wobei es vor allem die stark variierenden Bodenstrukturen und Gesteinsarten sind, die den dort dominierenden Weißweinen den

unverwechselbaren Charakter ihrer Herkunft verleihen. »Szent Donat« bewirtschaftet dort 12 Parzellen auf knapp 16 Hektar Rebfläche auf unterschiedlichen Lagen in den Gemeinden Csopak und Tihany, sowie dem Káli-Becken. Seine Weine spiegeln auf faszinierend nachvollziehbare Weise die besondere Geologie wider. Dort können die Reben auf vulkanischem Basaltschutt besonders tief wurzeln, wie in Tihany oder dem Káli-Becken, oder sie stehen je nach Höhe am Hang über dem See auf Sedimentboden, also Kalk, Mergel oder dem rotem Ton wie in Csopak. Diese prägnant riech- und schmeckbaren Unterschiede der Böden bringt Tamás Kovács in seinen Weinen durch den Verzicht auf jedwede Intervention in der Weinbereitung zum Ausdruck. Dazu konzentriert er sich auf die lokal angestammten Rebsorten, die er je nach Lage und Bodenstruktur getrennt keltert und ausbaut, um so die Charakteristika ihrer Herkunft erlebbar machen zu können. Dieser junge ungarische Meisterwinzer redet nicht nur über »Terroir«, seine Weine haben es und sie zeigen es!

Die dort am meisten angebaute Rebsorte ist der Olaszrizling, bei uns Welschriesling genannt. Er hat nichts mit unserem Riesling gemein und wird nicht umsonst auch als »Chardonnay Mitteleuropas« bezeichnet, was auf den Lagen rund um Csopak auf verblüffende Weise zutrifft. Die Rebsorte scheint dort besonders gut zu gedeihen, erinnert sie in der Spitze doch tatsächlich im Mundgefühl an große weiße Burgunder, vermutlich auch deshalb, weil man ihr dort keine hohen Erträge abverlangt. Nirgendwo sonst erreicht sie das qualitative Niveau wie hier, wo sie herzukommen scheint und besonders geschätzt wird. Dort liefert sie z. B. im legendären »Slikker« von Tamás Kovács einen aromatisch verhaltenen, im Mundgefühl aber präzise profilierten Weißwein salzig prägnanter Mineralität, der von feiner, leiser, aber auch magisch nerviger, zugleich aber mild wirkender Säure (bei erstaunlich niedrigem pH-Wert) über die Zunge getragen wird. Wohlfühl-Weißwein, der Freude macht. Nicht eiskalt servieren und am besten 1-2 h vor Genuß dekantieren.

2023 Csókaszóló (rot), Bussay Winery

Csókaszóló. Viel weiß man über diese kaum bekannte ungarische Rotweinsorte nicht. Sie gilt als sehr alt, wird aber kaum noch angebaut und steht nur noch auf wenigen Hektar. Ihr vielleicht bekanntester Weinberg liegt im kaum bekannten Anbaugebiet Zala, in unmittelbarer Nähe der Dreiländergrenze zu Slowenien und Kroatien, im äußersten Westen Ungarns.

Dort setzt die junge Ärztin und Weinmacherin Dr. Dori Bussay voll und ganz auf die alte Rebsorte. Ihre Rebstöcke sind bis zu 60 Jahre alt und kamen noch nie mit synthetischer Chemie in Berührung. Ihr Wein hat Ähnlichkeiten mit der leichten, farbpigmentarmen südungarischen Rebsorte Kadarka, erinnert auch an guten Point Noir, vor allem in warmen Jahren aber kann die Rebsorte mit intensiver Farbpigmentierung aufwarten, dann wird ihr Wein deftig und konzentriert.

2023 besitzt zurückhaltende Farbintensität, begeistert aber mit expressiv tiefgründig dunklem Kirsch- und Pflaumenaroma und einer Gerbstoffqualität, die weiche und fröhlich trinkfreudig wirkende Gerbstoffdichte in mundwässernd frischer und lebendiger Säure auf die Zunge spült. Ein sehr attraktiver Rotwein, an den man sich schnell »gewöhnt«. Wirkt irgendwie leicht, belastet nicht mit schwerem Alkohol und satten Gerbstoffen, und harmoniert exzellent zu herbstlicher Küche wie Risotti, Pilzen und Gemüseaufläufen, trinkt sich aber auch solo sehr angenehm. Bleibt nur zu hoffen, daß auch Sie schon bald Csókaszóló nicht nur aussprechen können, sondern auch trinken! Wir empfehlen, ihn dezent kühl zwischen 16°C und 18°C zu genießen. Ungarischer Rotwein unerwartet charmanter Ausstrahlung und hochwertiger Eigenart.

2020 Kekfrankos (Blaufränkisch), Susanne und Ralf Wassmann, Villany

Wie kamen Ralf Waßmann und Susann Hanauer als Deutsche dazu, in Ungarn Winzer zu werden? Ganz einfach: Sie kaufen 1998 im Weinbaugebiet Villány einen alten Hof in der typischen Bauform der Donauschwaben. Dazu gibts eine mit Mandel- und Pfirsichbäumen durchsetzte Südhangparzelle mit Chardonnay und Olaszrizling, daneben eine mit Portugieser (Hugh Johnson schrieb damals, daß der beste Portugieser der Welt aus Villány

käme). Heute sind die beiden überzeugte Biodynamiker und produzieren einige der besten Rotweine Ungarns in leider nur homöopathischer Dosierung. Villany ist ganz im Süden Ungarns. Die Böden dort sind fett und schwer und fruchtbar. Ideal für die Rebsorte Blaufränkisch, die dort Kekfrankos heißt. Sie liebt »die Füße im Wasser, den Kopf in der Sonne«, wie es unter Winzern heißt. Heiß ist es in Villany und der Boden dort, Kalksteinuntergrund mit Löss und schwerem Lehm-Oberboden, speichert Feuchtigkeit und verhilft so der Rebsorte Blaufränkisch zu expressiver Eigenart, die sich vor allem in dichter Gerbstoffkonsistenz manifestiert. Wassmanns sind die führenden Biodynamiker Ungarns. Ihr Betrieb ist Demeter® zertifiziert. Wassmanns bewirtschaften nur knapp 2 Hektar Reben, von denen sie leben müssen. Kein leichtes Dasein.

Wassmanns arbeiten jeden Tag im Weinberg. Wir kennen keinen anderen Betrieb, der seine Reben so kennt wie die beiden. Sie lesen von Hand, vergären die Maische spontan, auch die Milchsäuregärung erfolgt spontan. Dann reift der Wein 22 Monate lang in gebrauchten ungarischen und französischen kleinen Eichenfässern im traditionellen Erdkeller ohne Temperaturkontrolle. Ralf bearbeitet den Wein so gut wie nicht. Es gibt keine Zusatzstoffe, keine geschmacksverändernden Eingriffe, der Wein wird ungeklärt und ungefiltert abgefüllt und erhält nur den absolut nötigen Schwefel – manchmal auch keinen. Je nach Jahrgangs-Chemie. Wassmanns machen alles von Hand. Maschinen gibt es bei ihnen nicht. Dafür sind sie mit Herzblut bei der Sache. Die natürliche Weinherstellung ist ihr Leben.

Bis vor kurzem taten sich die beiden schwer, ihre Weine zu verkaufen. Doch inzwischen hat man erkannt, was sie auszeichnet, und jetzt werden sie plötzlich in ganz Europa nachgefragt. Dabei sind die Mengen winzig, geradezu homöopathisch. Hier ihr legendärer Blaufränkisch, der auf seine Art seinesgleichen sucht, obwohl die Rebsorte in Österreich viel angebaut wird. Ein quicklebendiger Rotwein, komplex und dicht gepackt im Mundgefühl, spürbar lebendig in seiner Art dank lebhafter Säure und kraftvollem Körper, der aber trotz mächtiger Konzentration alles andere als schwer wirkt. Im Duft reife schwarze Kirsche und dunkle Schokolade. Im Mund frisch, lebendig und fleischig in der Wirkung, lang am Gaumen und würzig im Nachklang. Ein kraftvoller Rotwein, der sich erstaunlich leicht genießen läßt. Der perfekte Begleiter von Wild und herbstlicher Küche. Minimal geschwefelt, kurz dekantieren, leicht kühl servieren.