



Kadarka »Szekszárd«

Heimann & Fiai

Daß es in Ungarn großartige Weine gibt, spricht sich allmählich herum. Einer der großen unbekannteren Rotweine des Landes kommt aus Szekszárd, einem einst berühmten Weinbaugebiet im Süden des Landes. Dort ist es heiß und trocken, ideale Bedingungen für die lokale Rebsorte Kadarka. Naturwein. Spontan vergoren, ungeschönt, minimal geschwefelt - nach seiner Rückkehr in den elterlichen Betrieb hat der junge Zoltan Heimann vieles in Weinberg und Keller verändert. Inzwischen ist die Biozertifizierung beantragt, ein wichtiger Schritt in die Zukunft.

Sein Kadarka provoziert mit ungewohnter Struktur. Leicht wirkt er im Glas, hellfarbig wie Pinot Noir. Da kommt Skepsis auf: Das soll Rotwein sein? Doch Farbe ist nicht alles. Dunkelwürzig transparent duften hier dunkle Beeren, wilder Kräuter und exotische Gewürze aus dem Glas, duftig und transparent, aber sehr appetitlich. Im Alkoholgehalt erfreulich niedrig, im Mund seidenweich, aber durch eine frische Säureader auch eklatant frisch. Läuft von alleine, wirkt fröhlich trinkfreundlich, aber auch aufregend hochwertig. Den Mund füllt er mit salzig zupackender, griffiger Mineralität in feinen, eleganten Gerbstoffen gekonnter Extraktion. Sie ist Zoltans Weinbau zu verdanken, der es ihm erlaubt, die Trauben mit Stiel und Stengel per Ganztraubenvergärung zu keltern. So leicht er wirkt, dieser Kadarka, so unkompliziert und fröhlich läuft er über die Zunge; man nimmt kaum wahr, wie hochwertig das ist, was hier im Mund passiert. Spätestens jetzt will man mehr von diesem »schönen« Wein. Bitte unbedingt kühl servieren.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Löß
Besonderes: ungeschönt | leichte
Filtration | vegan | freie SO₂ nur 23
mg/l
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
UTR23300



www.weinhalle.de