



Kadarka »Porkoláb-völgy« (Lage)

Heimann & Fiai

Kadarka. Ungarn. Alte rote Rebsorte unbekanntes Ursprungs. Hier reinsortig aus der Spitzen-Lage Porkoláb-völgy. Ein Rotwein des jungen Zoltan Heimann, der gewohnte Rotweinvorstellungen provoziert mit heller Farbe, leichter Struktur und ungewohntem Duft nach Kräutern, roten Beeren, nassen Blättern im Herbst, einem Hauch von Waldboden und Sommerregen auf nassem Stein.

Doch es ist Rotwein. Sogar handwerklich kompromißlos hergestellter: Ganztraubenvergärung mit ca. 30% nicht entrappten Trauben; spontane Vergärung in kleinen offenen Behältern; lange Mazeration in Fässern von 5000-8000 Litern ohne Schwefel; Verzicht auf Pumpen des Mostes; acht Monate in Tonamphoren gereift. Ein hinreißend trinkfröhlicher Rotwein einmaliger Frische und Konstitution, der Anleitung braucht für den Einstieg in seine Welt . . . denn er ist hellfarbig wie leichter Pinot Noir; fällt im Alkoholgehalt niedrig aus; wirkt unseriös »leicht«, kommt aber seidenweich und leise in drahtig frischer Säure auf die Zunge; und dann umspült salzig wirkende Mineralität den Gaumen, fein verwoben und hochwertig dicht in der Gerbstoffkonsistenz, ernsthaft und potent. Zwar kein Sex, Drugs und Rock'n Roll, aber Kammermusik für aufmerksame Zungen. Wie hochwertiger Pinot Noir. Richtig guter Kadarka.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028

Restzucker: 1,2 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Amphore

Boden: Löß

Besonderes: ungeschönt | Minimal geschwefelt, freie SO₂ 22 mg/l | vegan

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,75l

UTR21301



www.weinhalle.de