



## Tokaj »Classic« Furmint

### Sanzon Tokaj

Seit ein paar Jahren entstehen im ungarischen Tokaj in kleinen Mengen, aber aufregend origineller Qualität, authentisch trockene Weißweine, wie es sie dort bisher nicht gegeben hat. In einmaliger Stilistik repräsentieren sie das, was Tokaj einzigartig macht: Vulkanische Böden, extrem karg, extrem steinig, mit nur sehr dünner Erdauflage. Gekeltert aus der eigenwilligen Rebsorte Furmint, spiegeln diese Weißweine neuer Generation prompt ihre besonderen Wachstumsbedingungen radikal und ungeschminkt wider: Verstörend schlank und rassig auf der Zunge, ultrapräzise im Mundgefühl, das sich keinerlei Fülle oder Opulenz leistet; rasierklingenscharf läuft denn auch dieser Furmint über die Zunge. So etwas hat man an Weißwein noch nicht auf der Zunge gehabt! Erika Rász pflegt ihre 4 Hektar Reben mit großer Leidenschaft. Sie bewirtschaftet sie biologisch und so verwundert es nicht, daß ihr Furmint seine vulkanische Herkunft in rasanter Präzision und nackiger Stilistik auf die Zunge bringt. Sein buchstäblich steiniger Reiz steht für das harte Ryolitgestein, auf dem seine Reben stehen. Spontan vergoren, drei Tage auf der Maische vergoren, bevor abgepreßt wurde. Ausgebaut und vergoren in Fässern aus ungarischer Eiche, die seine salzige, stahlig präzise Mineralität zu fördern scheinen. Am Gaumen enorm lange Wirkung, im Mundgefühl kristallin reintönig und frisch wie ein Gebirgsbach, verwirrend schlank, aber auch mundwässernd säuerlich, trotz biologischen Säureabbaus. Obwohl nur minimal geschwefelt, ist Erikas Furmint, einmal geöffnet, über viele Tage stabil, macht mit jedem Tag mehr Spaß, wird weicher und zugänglicher. Also unbedingt dekantieren. Großartig zu Fisch, zu hochwertig weichen und frischen Rohmilchkäse, zu hellem Fleisch und Geflügel (an nicht zu süßen Saucen).

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 3,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Minimal geschwefelt |

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,1

0,75l

UTW22610



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)