Furmint »Marga«

St. Donat Winery

Ungarns neue Wein- und Winzer-Generation hat es uns angetan. Unglaublich, was wir dort an Rot- und Weißweinen entdeckten. Das Weingut »Szent Donat« im westungarischen Balaton ist einer der strahlenden Sterne am aktuellen, noch sehr jungen Weinhimmel Ungarns. Am Nordufer des auch hierzulande bekannten Plattensees wirkt der junge Tamás Kovács im Betrieb seiner Familie als verantwortlicher Betriebsleiter und Weinmacher. Sein Betrieb ist biologisch zertifiziert, er vergärt grundsätzlich spontan und versteht sich als Vertreter der Naturweinbewegung. In Csopak bringt die Rebsorte Furmint komplex dicht strukturierte Weißweine strahlend präziser Säure hervor, die mehr Reife und mehr Körper zeigen als die trockenen Furmints neuer Generation aus dem sehr viel bekannteren Tokaj. Ein Weißwein, der im Vergleich mit Burgund auf Augenhöhe mitzuspielen versteht, durchaus vergleichbar im Anspruch an »Terroir« und Herkunft.Tamas Kovacs ist ein brillanter Vinifikateur. Was er hier als Furmint vorstellt, ist zu diesem Preis eine Sensation. Die edle Rebsorte steht hier auf roter, eisenhaltiger Erde, einem vulkanischen Sediment, und fällt durch den tiefgründigen Boden ungemein saftig aus, sehr attraktiv in Struktur und Wirkung. Der Wein füllt den Mund herb und trocken aus, mundwässernd prall und saftig, pikant mineralisch gewürzt, wie nur vulkanische Böden dies können. Rassige Präzision auf der Zunge. Klar, reintönig und doch komplex. Straff im Zug, dicht im Mundgefühl, weich und saftig in der Säure. Furmint, wie man ihn nur im Balaton auf die Zunge bekommt. Toll zu frischem Gemüse. Macht auch am Grill eine gute Figur und wird sich, da sind wir uns sicher, großer Beliebtheit erfreuen, denn derart hochwertiges Mundgefühl zu derart gutem Preis ist im Weißwein die Ausnahme.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: Naturwein | minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
UTW22503

K&U
www.weinhalle.de