



Juhfark »Öregtökek« (alte Reben)

Somló Vándor

Nagy-Somló ist ein 540 Hektar kleines Weinbaugebiet im Nordwesten Ungarns. Es besteht aus einem erloschenen Vulkan, der weithin sichtbar aus der pannonischen Ebene herausragt. Dort hat sich Tamás Kis als einer der profiliertesten Vertreter der jungen Winzergeneration Ungarns etabliert, der sich den lokal angestammten weißen Rebsorten widmet, allen voran der legendären Juhfark, die es nur noch in Somló gibt. Die kaum noch bekannte Sorte scheint besonders gut an den Boden in Somló adaptiert, eine seltene geologische Konstellation: Meeresboden als Sediment aus Sand und Kreide auf vulkanischem Basalt. Sie prägt die Weine von Somló unverwechselbar. Tamás Kis baut seinen legendären Juhfark in Edelstahl und gebrauchter ungarischer Eiche mit nur minimalem Schwefel und ohne weitere Zusätze aus. Naturwein rarer Präzision. Juhfark, auf deutsch: Lämmerschwanz, war bis zur Reblaus-Katastrophe Ende des 19. Jahrhunderts sehr populär in Ungarn. Tamás reduziert die produktive Rebsorte massiv im Ertrag, setzt den Most von Beginn an intensivem Sauerstoffkontakt aus, und baut den Wein dann sechs Monate lang auf der Vollhefe im Holzfaß aus. Er verblüfft mit kristallin agierender Säure, die in unerwartet fülliger Substanz steckt (Sand und Kreide). In seiner ganz auf die Zunge konzentrierten rassigen Länge und seiner leicht rauchigen Steinobst-Aromatik (Basalt), gewürzt mit einem Hauch Salzzitrone (Mineralität), erinnert er an großen weißen Burgunder und bleibt doch souverän eigenständig. Beschämend preiswert, absolut überzeugend.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Basalt vulkanisch

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

UTW23011



www.weinhalle.de