

Furmint »Öregtökek« (alte Reben)

Somlói Vándor

Großer Weißwein von einem der besten Winzer des Landes: Tomi Kis. 60 Jahre alte Furmint-Reben stehen hier in traditioneller Einzelstockerziehung an einem Hang des erloschenen Vulkans Somló im Nordwesten des Landes. Sie liefern einen Wein, der im Mundgefühl verblüffend an die großen Weißweine Burgunds erinnert. Tomi Kis untermauert dies, indem er ihn lange in neuen und gebrauchten Fässern aus ungarischer Eiche auf der Vollhefe ausbaut, was Duft und Geschmack durchaus verraten.

Der Wein liefert den reifsten Typus Furmint in Ungarn. Ihn prägt das warme Klima der ungarischen Tiefebene, in der der Somló-Vulkan liegt, mehr noch aber der wärmespeichernde schwarze Basalt-Asche-Boden, auf dem die Reben hier unmittelbar unter den Basaltsäulen des ehemaligen Kraters stehen. Dieser Boden strahlt die tagsüber aufgenommene Wärme nachts zurück. Auf der gegenüberliegenden Nordseite des Vulkankegels werden sie kaum reif, hier auf der Südseite entwickeln sie bei aller Frische und Straffheit im Mundgefühl fast schon opulent gelbfruchtige Reife, die den Wein auch im Trunk ungewöhnlich zugänglich macht, bevor der hohe Gehalt an anorganischen Mineralstoffen des verwitterten Basaltbodens seine spürbar straffe und salzig wirkende Mineralität auf der Zunge freisetzt, der die Weine vom Somló ihren einzigartigen Charakter verdanken. Ein großer Furmint, der über Jahrzehnte hinweg ausreifen wird. Kann Weißwein seinen Preis werter sein als dieser?

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 1,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Naturwein | minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
UTW23012

K&U
www.weinhalle.de