Csókaszolo (rot)

Bussay Winery

Csókaszolo. Viel weiß man über diese kaum bekannte ungarische Rotweinsorte nicht. Sie gilt als sehr alt, wird aber kaum noch angebaut und steht nur noch auf wenigen Hektar. Ihr vielleicht bekanntester Weinberg liegt im kaum bekannten Anbaugebiet Zala, in unmittelbarer Nähe der Dreiländergrenze zu Slowenien und Kroatien, im äußersten Westen Ungarns. Dort setzt die junge Ärztin und Weinmacherin Dr. Dori Bussay voll und ganz auf die alte Rebsorte. Ihre Rebstöcke sind bis zu 60 Jahre alt und kamen noch nie mit synthetischer Chemie in Berührung. Ihr Wein hat Ähnlichkeiten mit der leichten, farbpigmentarmen südungarischen Rebsorte Kadarka, erinnert auch an guten Point Noir, vor allem in warmen Jahren aber kann die Rebsorte mit intensiver Farbpimentierung aufwarten, dann wird ihr Wein deftig und konzentriert.

2023 besitzt zurückhaltende Farbintensität, begeistert aber mit expressiv tiefgründig dunklem Kirsch- und Pflaumenaroma und einer Gerbstoffqualität, die weiche und fröhlich trinkfreudig wirkende Gerbstoffdichte in mundwässernd frischer und lebendiger Säure auf die Zunge spült. Ein sehr attraktiver Rotwein, an den man sich schnell »gewöhnt«. Wirkt irgendwie leicht, belastet nicht mit schwerem Alkohol und satten Gerbstoffen, und harmoniert exzellent zu herbstlicher Küche wie Risotti, Pilzen und Gemüseaufläufen, trinkt sich aber auch solo sehr angenehm. Bleibt nur zu hoffen, daß auch Sie schon bald Csókaszolo nicht nur aussprechen können, sondern auch trinken! Wir empfehlen, ihn dezent kühl zwischen 16°C und 18°C zu genießen. Ungarischer Rotwein unerwartet charmanter Ausstrahlung und hochwertiger Eigenart.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2034+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
UZR23400

K&U
www.weinhalle.de