

Kekfrankos Egri (Blaufränkisch)

Filep

Blaufränkisch aus dem berühmten Weinbaugebiet Eger, das einstmals großen Ruf genoß. Der ist heute dahin und das hat seinen Grund: Gute Weine muß man dort mit der Lupe suchen. Obwohl die Qualität der Lagen und Böden dort immenses Potential verspricht. Doch noch ist hier von Aufbruch wenig zu spüren.
Gergö Filep konnte dort eine Hanglage mit altem Rebbestand pachten. Von dieser kleinen Parzelle stammt dieser brillant in Szene gesetzte »schnittige« Blaufränkisch, dessen Reben hier auf Muschelkalk aus dem Trias stehen. Er verleiht dem Wein saftige Frische aus strahlender Säure, die den Wein rassig über die Zunge zieht, ohne sauer zu wirken. Sie wird von einer eleganten Konsistenz im Mundgefühl gepuffert, mit niedrigem pH-Wert, niedrigem Alkohol, von seidig kühler und angenehm dichter Gerbstoffpackung umhüllt, getragen von intensiv dunkler Frucht und pfeffrig pikanter Würze, die an Lorbeer und Wacholder erinnert und an nicht ganz reife Pflaume.Nicht unbedingt der Rotwein, den man genüßlich »solo« vor dem Kamin trinkt. Dafür aber ein exzellenter Speisenbegleiter zu Wild und Kurzgebratenem, vor allem auch zu entsprechend raffiniert gewürzter vegetarischer und veganer Küche, deren Texturen im Mund sich mit der anregend kühl wirkenden Frische dieses Weines perfekt ergänzen. Minimal geschwefelt, garantiert nicht manipuliert oder korrigiert. Naturwein, der überzeugt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2033+
Optimale Reife: - 2033
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Trias | Jurakalk
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert | Naturwein | Gesamt-SO2: 18 mg(l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
UTR23700

K&U
www.weinhalle.de