



Tokaj »Furmint & Hárslevelü«

Filep

Die zunächst abweisend wirkende Straffheit und Kargheit, die der Wein im Mundgefühl

vermittelt, wird zugänglich und verständlich, wenn man weiß, wo seine alten Reben stehen: Unter

dünnem Oberboden liegt hartes vulkanisches Gestein, das reich an Mineralien, aber arm an Humus ist; da müssen die Wurzeln hart arbeiten, um kleine Beeren zu produzieren, die ihre Herkunft in salziger Wirkung an den Zungenrändern spürbar machen. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich noch jung, beginnt aber zu zeigen, was in ihm steckt.

Furmint, die große weiße Rebsorte Ungarns, trifft hier auf Hárslevelü, den »Lindenblättrigen

«, eine autochthone ungarische Weißweinsorte, die wenig bekannt ist und mundfüllend

extrakt- und bukettreichen Wein von grüngelber bis goldgelber Farbe liefert. Trocken

ausgebaut, bringt er eindruckliche Qualität ins Glas. Während der Furmint

für straffe Säureader in karger, fast magerer Textur sorgt, trägt der Hárslevelü mundfüllende Substanz bei, die sich aber noch durchsetzen muß mit zunehmender Reife. Gemeinsam liefern sie rasant straffen Zug auf der Zunge. Wie ein Laserstrahl zieht der Wein durch den Mund, mehr wirkend als schmeckend. Rassig lang und mineralisch würzig in salzigen

Zug. Weißwein mit physischer Wirkung, die ganz anders agiert als jener breite weiche Weißwein, den man kennt. Als Naturwein ungewöhnlich reintonig und

kristallin. Vermutlich Potential für Jahrzehnte. Rare Spitzenklasse aus

Tokaj.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2035+

Restzucker: 7,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (in
Zertifizierung)

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Minimal geschwefelt |
ungeschönt | unfiltriert | ohne

Zusatzstoffe | keine Malolaktik |

Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,02

0,75l

UTW23700



www.weinhalle.de