



Tokaj »Fleur« (Gelber Muskateller)

Sanzon Tokaj

»Fleur« steht für die hochwertigste Muskateller-Variante, den Gelben Muskateller, der neben Gewürztraminer aromatischsten weißen Rebsorte der Welt. Kolossale Pracht der Aromen. Würzig wie Curry, duftig wie ein frühlingshaftes Blumenmeer (deshalb »Fleur«). Radikal trocken, spontan vergoren in der Amphore, minimal geschwefelt, wirkt beruhigend entspannt und zugleich ganz schön aufregend. Erika Rácz steht für trockene Weißweine, die radikal ungeschminkt jene Böden widerspiegeln, die Tokaj so einmalig rassig prägen. Hier ist es Rhyolith, ein hartes, vulkanisches Gestein. Die Erdaufgabe ist dünn, der Boden mager, steinig, karg und schwer zu bearbeiten. Die Lage ist nach Norden ausgerichtet und sie ist steil. Deshalb präsentiert sich der Wein karg, schlank, straff und strahlend lang im Mundgefühl, exotisch würzig, atemberaubend frisch in mundfüllend weicher Säure, zugleich steinig und salzig mineralisch. Präzise wie ein Laserstrahl zieht er seine Bahn über die Zunge. Currywürze und Hollunderblüten. Exotisch und aufregend gut. Die natürliche Kargheit seiner Herkunft hat Erika durch 12tägige Maischegärung in der Amphore gebändigt. Unfaßbar reintonig rauscht er nun wie ein kristallklarer Gebirgsbach über die Zunge, empfiehlt sich als grandioser Gemüsebegleiter und Salatwein ebenso, wie er in der Hitze des Sommers zu mediterraner Würze Jubel auslöst. Kaufen, trinken und genießen - obwohl er aus Ungarn kommt ...

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Amphore
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe | in der Amphore vergoren, Maischegärung, Naturwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
UTW23603



www.weinhalle.de