



Tokaj »Fleur« (Gelber Muskateller)

Sanzon Tokaj

»Fleur« steht für die hochwertigste Muskateller-Variante, den Gelben Muskateller, der aromatischsten weißen Rebsorte der Welt. »Sérgamuskotály« auf ungarisch. Kolossale Pracht der Aromen. Würzig wie Curry. Duftig wie ein frühlingshaftes Blumenmeer (deshalb »Fleur«). Radikal trocken, spontan vergoren in der Amphore, minimal geschwefelt. Wirkt total entspannt, zugleich aber auch ganz schön aufregend. Winzerin Erika Rácz steht für trockene Weißweine, die radikal ungeschminkt jene Böden widerspiegeln, die Tokaj unverwechselbar prägen. Hier ist es Rhyolith, ein hartes, vulkanisches Gestein. Die Erdaufgabe ist dünn, der Boden mager, steinig, karg und schwer zu bearbeiten. 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 reintönig 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, genießen.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 20230+

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

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,29

0,75l

UTW23603



www.weinhalle.de