



Tokaj »Rány« Furmint

Sanzon Tokaj

Furmint. Die legendäre weiße Rebsorte Ungarns. Eine der großen der Weinwelt. Erika Rász spiegelt hier den kargen vulkanischen Rhyolit-Boden ihrer besten Lage Rány« (gesprochen Rain) in derart unverfälschter Nacktheit wider, daß Gänsehaut aufsteht, wenn man den Wein zum ersten Mal im Mund fühlt.»Terroir« - die Winzerin als respektvolle Interpretin einer Natur, die über den Boden den Stil und über Klima und Sorte den Charakter des Weines zuläßt, statt ihn zu beeinflussen. Dazu baut Erika Rász ihn in neutralen 500l-Fässern von Franz Stockinger aus. Sie bewahren dem Wein die Präzision einer Rasierklinge. Er entsteht auf purem Stein, nahezu ohne Erdaufgabe. 70 Jahre alte Reben. Dichte Konsistenz, rasant schlank und strahlend straff auf der Zunge, enorm lang am Gaumen. Ultrapräzise Wirkung in steinig rauchiger Mineralität. Karg und mager, ohne es zu sein. Unerwartet milde Säure löst Speichelfluß aus. Ungewohnte physische Wirkung mit mehr Mundgefühl als »Geschmack«. Verstörend, verwirrend, fordernd - aber auch begeisternd. erinnert an Chenin Blanc rarer Spitzenklasse aus Saumur an der Loire. Wird binnen weniger Jahren versöhnlich reifen. Nimmt dann farblich gelbe Tönung an und wird komplexe Heu-, Tabak- und Honig-Aromatik entwickeln. Work in Progress. Wagemutig nackt in Szene gesetzter Furmint aus großer Lage, der es wagt, seine Herkunft radikal ungeschminkt offenzulegen.

Alkohol: 13,8 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2035+

Restzucker: 4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (in Zertifizierung)

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Granit

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | ? Edelstahl, ?

500 l Stockinger-Faß

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Glaskorken

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,26

0,75l

UTW22601



www.weinhalle.de