»Furmint«

Rosi Schuster

Furmint. Die große weiße Rebsorte Ungarns. Tocaji kennt jeder, dessen Rebsorte kaum jemand. Sie tut sich schwer, obwohl sie leicht auszusprechen ist und von jungen alternativen Winzern in Österreichs Süden zunehmend angebaut wird. Furmint ist eigenwillig und charaktervoll und deshalb nicht jedermanns Sache. Jetzt hat Hannes Schuster die Rebsorte im Anbau und wir wagen es, seinen ersten Furmint anzubieten.

Feine gelblich würzige Safran- und Gewürznase. Ungewohnt, eigenständig und fordernd frei von Frucht. Riecht schlank und fein, entwickelt appetitliches Säurespiel, das buchstäblich mineralisch agiert, salzig am Gaumen, zupackend griffig an den Zungenrändern, fast bissig und pikant in der Würze. Zugleich aber wirkt der Wein gelblich im Mund, reif und rund, stellt eher Physis in den Vordergrund als Geschmack. Wirkt füllig in der Mitte des Mundgefühles, entwickelt auf der Zunge matte Herbheit, wird rau und anspruchsvoll komplex, entfaltet sich vielschichtig. Ein dynamischer Weißwein, der sich im Glas ständig verändert und entwickelt. Schmeckt plötzlich säuerlich, mundwässernd frisch, schlank und körperreich zugleich, löst Speichelfluß aus, agiert sauer und karg, ohne mager zu sein, und dann endlich kommt sie, die merkwürdige Würze dieser Rebsorte: Lakritze und Süßholz, ein Hauch Curry, Safran, schwere gelbe Blüten und weißer Flieder, im Hintergrund Jasmin. Verwirrend, unbekannt und ungewohnt, aber aufregend.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biologisch zertifiziert, nicht deklariert | Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,24

0,75l
OBW24901

K&U
www.weinhalle.de