Tokaj »Öreg Kiraly Dülo« Szamorodni

Barta Pince

Unter den süßen, vom Befall mit Edelfäule geprägten edelsüßen Geheimnissen Tokajs gibt es einen Wein, der seit Jahrhunderten zu den wichtigsten in Tokaj gehört: Szamorodni (gesprochen: Sam-oh-rod-nee), der außerhalb Ungarns aber kaum bekannt ist.Sein Name leitet sich von »samorodno« ab, was so viel bedeutet wie »so, wie er kommt« oder »so wie er gewachsen ist«, was sich darauf bezieht, daß die vom Edelfäulepilz befallenen Beeren nicht, wie beim berühmteren Aszú, einzeln ausgelesen werden, sondern als ganze Trauben der Rebsorten Furmint und Harslevelu zusammen geerntet und nach sechs- bis zwölfstündiger Standzeit auf Schalen und Stielen ohne weitere Auslese der Beeren gemeinsam gekeltert werden.Die Süße des Saftes und des fertigen Weines hängt also davon ab, wie viele edelfaule Beeren in den Trauben vorhanden sind. Je mehr »verschrumpelte«, rosinierte Beeren vorhanden sind, desto höher ist der Zuckergehalt. Hier sind das z.B. 133 Gramm, ähnlich wie bei einer Beerenauslese (BA). Der Wein reift zwei Jahre lang, eines davon im Faß, im alten Steinkeller von Barta, der Temperatur und Feuchtigkeit stabil hält. Dort entwickelt er seine faszinierende Aromatik nach Honig, kandierten Orangen und süßen Gewürzen. Seine frische Säure läßt ihn verblüffend frisch und angenehm süß wirken, konzentriert, aber zugleich unglaublich fein, leicht und sehr angenehm im Trunk. Nicht zu schwer, nicht zu süß und über die Zunge schwebend wie eine Wolke. Großartig!

Alkohol: 10 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2045+
Restzucker: 133 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Biologisch, nicht zertifiziert
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,25

0,5l
UTW21205

K&U
www.weinhalle.de