


# Tokaj »Szamorodni«

## Sanzon Tokaj

Tokaj. Keine andere Region steht so für ungarischen Wein wie diese. Dort schlägt die junge Winzerin Erika Rácz in Stil und Charakter ihrer Weine ein schmeckbar neues Kapitel auf. Tokaj steht für karge vulkanische Böden auf der Basis granitischen Rhyolits. Die Erdauflage ist extrem dünn, darunter liegt nackter Stein. Deshalb präsentiert sich auch ihr edelsüßer Szamorodni ultrapräzise im Mundgefühl, trotz Süße läuft er schlank, reintönig, rassig mineralisch fokussiert wie ein Laserstrahl über die Zunge.Szamorodni. Der Name bedeutet »so wie er gewachsen ist«. Erika Rász liest also die vom Edelfäulepilz befallenen Harslevelu-Trauben (so heißt die Rebsorte) nicht aus, sondern keltert sie so, wie sie geerntet werden, als ganze Trauben mit mehr oder weniger Fäulnis, und mit mehrstündiger Maischestandzeit auf Stiel und Stängel. Je mehr rosinierte Beeren darunter sind, desto süßer fallt der Wein aus. Hier sind es 66 g/l. Das Besondere hier ist, daß Erika den Wein unter Florhefe gereift hat. Deshalb wirkt er nicht klebrig süß, sondern begeisternd leicht und mundwässernd frisch in dezent salzigem Finish. Davon will man mehr! Genau das macht guten süßen Tokajer einmalig, vom günstigen Preis abgesehen ...Zu französisch inspiriertem Edelgebäck, zu Blauschimmel- und anderem Weichkäse, zu nicht zu süßer edler Patisserie, oder aber solo genossen. Garantiert großes Süßweinerleben.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2040+
Restzucker: 66 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Biologisch in Umstellung | Auf der Florhefe gereift | ungeschönt | keine Zusatzstoffe |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,29

0,5l
UTW21604

K&U
www.weinhalle.de