



Mura Feher (weiß)

Bussay Winery

Dr. Dorottya Bussay, hauptberuflich Landärztin in Zala im äußersten Westen Ungarns, produziert im Zweitberuf auf sandig-lehmigen Sedimentsböden des ehemaligen pannonischen Meeres und des nahen Flusses Mura souverän hochwertige Weiß- und Rotweine, die zu den besten (noch zu entdeckenden) des Landes gehören. Ihre 5 ha Reben erbte sie von ihrem Vater László, der ebenfalls Landarzt war. Seiner Leidenschaft für den Weinbau verdankt Zala, daß es heute wieder als Weinbauregion wahrgenommen wird. Ohne seine Pionier-Arbeit gäbe es dort wohl kaum noch Reben. Dori Bussay stellt mit ihrem Mura Feher einen provozierend guten Weißwein vor. Zu 60% gekeltert aus Welschriesling, zu 40% aus Rhein-Riesling. Spontan ohne Temperaturkontrolle vergoren, in kleinen Fässern lange auf der Vollhefe ausgebaut, unfiltriert mit minimalem Schwefel abgefüllt. Naturwein in rarer Perfektion, zu seinem Preis eine Sensation - wo sonst gibt es ähnlich großen Wein zu derart mickrigem Preis: Schlank und zunächst fast unscheinbar läuft er auf die Zunge, um sich wenige Augenblicke später wie großer Wein zu öffnen und den ganzen Mund mit salzig pikant gewürzter Mineralität auszukleiden, wie es ähnlich nur Spitzenweine aus regenerativer Bewirtschaftung können. Mura Feher agiert und fordert weit anspruchsvoller im bissig griffigen Mundgefühl als er kostet, entfaltet mineralische Würze in dezent süß wirkender Traubenreife und klingt am Gaumen knochentrocken in wohldosiert herber Phenolik nach. Rare Ausstrahlung. Eigensinnige Identität. Toller Wein!

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert |
minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
UZW23400



www.weinhalle.de