



## Tokaj »Kovágó KVG« Furmint & Háslevelü Barta Pince

Ein historisch großer trockener Tokaj aus einem uralten Weinberg, der jahrzehntelang brachlag, aufgegeben wurde und deshalb gerodet werden mußte.

Er gehört zu den besten des Landes, wurde bereits 1670 in der ersten Tokajer Weinbergsklassifizierung in die höchste Klasse eingestuft. Sein Name »Kovágó« bedeutet Steinschneider und spielt auf den Steinbruch an, der seit dem Mittelalter

am Fuße des Weinbergs in Betrieb ist. Die Straffheit und Kargheit, die der Wein im Mundgefühl vermittelt, wird verständlich, wenn man sich den Boden anschaut. Unter

düninem Oberboden liegt hartes vulkanisches Gestein, das reich an Mineralien ist, was man an der salzigen Wirkung des Weines unschwer nachvollziehen kann. Der große Jahrgang 2021 ist noch jung und zeigt doch schon, was in ihm steckt.

Furmint, die große weiße Rebsorte Ungarns, trifft hier auf Háslevelu, den »Lindenblättrigen«, eine autochthone ungarische Weißweinsorte, die wenig bekannt ist und mundfüllend extrakt- und bukettreichen Wein von grüngelber bis goldgelber Farbe liefert. Während der Furmint

für straffe Säureader und karge Mitte auf der Zunge sorgt, versöhnt der Háslevelu mit cremiger Mitte und mundfüllender Substanz. Gemeinsam liefern sie begeisternde geschmackliche Harmonie

in rasantem Zug auf der Zunge, der wie ein Laserstrahl durch den Mund zu strahlen scheint.

Ein Weißwein, der mehr wirkt, als er schmeckt. Rassig lang, buchstäblich mineralisch im salzigen Zug auf der Zunge, physische Wirkung verbreitend, die anders wirkt als man Weißwein gemeinhin gewohnt ist. Ein famoses Wunder der Natur.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035+

Restzucker: 7,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Minimal geschwefelt |

ungeschönt | filtriert |

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,02

0,75l

UTW21203