



Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024  
Restzucker: 1,9 g/l  
Bewirtschaftung: Naturnah  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Löß  
Besonderes: ungeschönt | leichte  
Filtration | vegan | freie SO<sub>2</sub> nur 7 mg/l  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Diam 5  
ManVuin®: 1  
Schönung: Filtration  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3.45

0,75l  
UTR19302

## Kekfrankos »Szekszárd«

Heimann & Fiai

Blaufränkisch heißt bei uns Lemberger und tut sich noch immer schwer auf dem Markt. Seine frische Säure und sein schlanker Körper konterkarieren den bundesdeutschen restsüßen Primitivo-Populismus zu radikal. Doch wer sich einmal auf den Charme dieses wunderbar trinkfröhlichen Rotweines aus dem ungarischen Szekszárd eingelassen hat, der will ihn wieder.

Der junge Zoltan Heimann kämpft für seine schwer auszusprechende Region, deren unpopuläre Rebsorten und für Wein aus Ungarn insgesamt - und wir sind mit dabei, denn uns hat er längst überzeugt. Die Trauben für seinen Kékfrankos, wie Lemberger alias Blaufränkisch auf Ungarisch heißt, stammen von jüngeren Reben, die zwischen 5 und 10 Jahre alt sind. Deshalb ist er der leichteste und charmanteste seiner Blaufränkisch-Weine im Angebot. Der perfekte Bistrowein für jeden Tag. Dafür allerdings legt er qualitativ die Latte ganz schön hoch.

Die Trauben werden von Hand gelesen. Sie sind kerngesund, damit Zoltan sie als ganze Trauben mit Stiel und Stängel vergären kann. Das macht den Wein farblich leichter, verleiht ihm aber komplexeren Charakter mit feinerer Gerbstoffstruktur. 2019 war ein richtig gutes Jahr. Reif und puristisch würzig im Duft, zugänglich im Trunk, frisch in Säure und Charakter, das untrügliche Markenzeichen der Lagen von Heimann & Fiai. Der Wein wurde spontan auf den eigenen wilden Hefen im traditionellen Holzgärbehälter und kleinen Kunststoffbehältern vergoren. Die Extraktion von Farbe und Gerbstoff fand maximal schonend statt, was man in der seidig samtigen Wirkung seiner wunderbar kühl wirkenden Gerbstoffe unschwer nachvollziehen kann. Frische gepaart mit Intensität ganz eigener Expressivität. Durchaus ungewohnt, aber süffig und belebend. Das ist Kékfrankos aus Szekszárd. Im Duft erinnert er an Holunder- und geröstete Wacholderbeeren, an herbstlichen Rauch, dunkle Gewürze wie Piment & Co und feuchte Erde. Er wirkt farblich blau und gibt sich auf der Zunge geschmeidig dicht und konzentriert, getragen von einer frischen Säure, die sich griffig in das schlanke, warme Mundgefühl integriert. Am Gaumen klingt der Wein schließlich in raffiniert kühler Länge aus. Ganz schön hochwertig und anspruchsvoll für seinen Preis.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)