

Das Furmint-Erlebnis-Paket für die Online-Verkostung am 16.2.2024

K & U Paket

Furmint ist die emblematische autochthone weiße Rebsorte Ungarns Sie prägt Stil und Charakter der Weine, von dort kommt sie nachweislich auch historisch.In diesem spannenden Erlebnis-Paket zeigt die hierzulande noch viel zu wenig beachtete edle weiße Rebsorte, wie unmittelbar und direkt sie in drei grundverschieden ausfallenden Weinen auf drei verschiedene Herkünfte reagiert. Spontan vergoren und im Sinne der Naturweinbewegung ohne geschmackliche Intervention und Zusatzstoffe ausgebaut, beweisen die drei trockenen Furmints aus Tokaj, dem Balaton und vom Vulkan in Somlo, wie präzise und charaktervoll zugleich die Rebsorte ihre Herkunft unter Beweis stellen kann. Vulkanische Böden, aber jeder mit anderer Struktur und Tiefe. Aromatisch fast neutral im Duft, eher steinig würzig als banal »fruchtig«, über die Zunge gezogen von einer präsent dicht wirkenden, strahlend straffen Säure, die auf mysteriöse Weise harmonisch wirkt, füllen sie, jeder auf andere Weise, den Mund mit steinig rauchiger Konsistenz in schlanker, sich um die Zunge hüllender Substanz und Wirkung. Tatsächlich fühlt sich kein anderer Weißwein der Welt im Mund so an, wie diese drei trockenen Furmints neuer Generation aus Ungarn von »Szent Donat« aus dem Balaton, Somloi Vandor aus Somlo, sowie »Sanzon« aus Tokaj - ein spannender Vergleich.Innerhalb Deutschlands versandkostenfreies Paket mit 3 Flaschen á 0.75l

Schwefel: Ja

2,25l

PAKFU1

K&U
www.weinhalle.de