



»Tufa« (Cuvée Rot)

St. Donat Winery

Tufa heißt eine Halbinsel mitten im ungarischen Plattensee, dort Balaton genannt. Der nach ihr benannte Rotwein ist eine exotische Cuvée aus Blaufränkisch (Kekfrankos), Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Deren Reben stehen hier auf Basalt in Form von Tuff und Verwitterungsgestein. Blaufränkisch mag Hitze, braucht aber Wasser, die beiden Cabernets kommen mit der Hitze ebenfalls gut zurecht. Wie gut ihnen die nährstoffreichen Böden tun, spürt man in diesem beschwingten Rotwein sofort. Tamás Kovacs, sein junger Meisterwinzer, vergärt ihn in kleinen oben offenen Gärständen spontan, ohne Temperaturkontrolle, und baut ihn als Naturwein in gebrauchten Barriques ohne Schwefel auf der Feinhefe aus. Ein hinreißender Wein, wie man ihn so animierend süffig selten im Glas hat. Tiefgründig duftig im Aroma. Zwetschge, Sauerkirsche, frische Kräuter. Die Cabernets lassen grüßen. Im Duft erstaunlich tiefgründig und reintonig, vor allem aber richtig hochwertig. Im Mund sanfte, süffige Gerbstoffe kühler Konsistenz. Das pure Vergnügen. Kühle Frische, sanfte Samtigkeit und doch potente Kraft in geschmeidiger Kraftentfaltung. Im Sommer zu Tomate und Salat, im Winter zu Gans, Wild und Saisongemüse. Der wagt Persönlichkeit, bravo!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: ungeschönt | unfiltriert |
minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,67

0,75l

UTR22502



www.weinhalle.de