



Tokaj »Öreg Kiraly Dülo« Furmint

Barta Pince

Trockener Furmint aus Ungarn. Ein Weißwein aus einer Rebsorte, die man hierzulande nicht auf dem Radar hat. Das Weingut Barta produziert daraus einen Wein, der auf souveräne Art und Weise seine einzigartige Lage und die für uns nur schwer verständliche Eigenart seiner Rebsorte demonstriert. Dieser knochentrockene, trinkreife Furmint stammt von einer der historisch prominentesten Lage Ungarns, die erstmals im 13. Jahrhundert Erwähnung fand, von der extrem steilen Lage »Öreg Király« in Tokaj. Stellen Sie sich das Zusammentreffen von großem trockenem Riesling, hochwertigem Chenin Blanc von der Loire und einem Grand Cru Chablis in ein und demselben Glas vor. Dann sind sie mitten im »Öreg Király«-Furmint von Barta.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 9,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,05

1,5l
UTW22200M

»Öreg Király« ist ein runder Hügel, auf dessen nordöstlicher Seite ein schwindelerregend steiler Weinberg liegt, terrassenförmig angelegt mit Felswänden, die vor Jahrhunderten von Hand gebaut wurden. Die kargen vulkanischen Böden sorgen für einen verstörend ungewohnten, expressiven Wein, das sich mit reifem gelbem Apfel, Lindenblüten, Pfirsich, trockenen Sommerkräutern, nassem Stein und Bienenwachs zu einem hochkomplexen, nur schwer zu beschreibenden Bukett vereint, das so fremdartig wirkt, wie es faszinierend ist. Es wirkt wie ein Amalgam großer weißer Rebsorten wie Chardonnay, Riesling oder Chenin Blanc, und ist doch wagemutig eigenständig und charaktervoll.

Furmint ist eine große weiße Rebsorte, die uns in ihrer Aromatik und ihrem kargen, trockenen Geschmack aber verunsichert und aus der Bahn wirft. Die Winzer des Landes orientieren sich weniger am internationalen Mainstream, als am Jahrtausende alten Erbe des Landes. Barta arbeitet im Weinberg organisch, verzichtet in der Weinbereitung auf Zusätze und arbeitet ausschließlich von Hand. Während der Weinlese klettern die Arbeiter z. B. immer wieder den steilen Hügel hinauf, um aus jeder Traube mühsam die reifen Beeren herauszulesen. Vergoren wird spontan und der Wein reifte über neun Monate in neuen und gebrauchten 500-Liter-Fässern aus ungarischer Eiche. Der Reiz des Unbekannten. Die Orientierung der Zukunft an der Vergangenheit.



www.weinhalle.de