Alkohol: 12.4 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 5,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (in Zertifizierung)
Ausbau: Amphore
Boden: Granit
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | halb in der Amphore, halb im 228l-Holzfaß ausgebaut und gereift | keine Zusätze
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Glaskorken
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
UTW21602

Tokaj »Rány« Hárslevelu

Sanzon Tokaj

Ungarischer Wein macht Angst. Uns schrecken die fremde Sprache und unaussprechlich scheinende Namen ab. Bei der Rebsorte »Hárslevelu« (gesprochen: Harsch-lewelü) aber ist Entwarnung angesagt. Sie heißt auf Deutsch »Lindenblättriger«. Eine weiße autochthone ungarische Sorte, die ob ihrer Anfälligkeit für Graufäule (Botyrtis cinerea) in der Vergangenheit vor allem für die berühmten edelsüßen Tokajer stand.Neuerdings keltert eine junge Generation engagierter Winzer*innen wie Erika Rász aus ihr grandios komplexe, faszinierend blütenduftige, trockene Weißweine großer Ausstrahlung und Qualität. Auch dieser noch sehr junge Hárslevelu aus der Spitzenlage Rány duftet frühlingshaft nach Linden- und Akazienblüten. Ein berauschender Duft, der mit zunehmender Reife intensiver wird, deutlich weißblütig und floral, und sich dann auch im Geschmack des Weines widerfindet. Erika Rász harmonisierte ihren Hárslevelu, der, wie ihr Furmint auch, vom extrem kargen vulkanischen Boden der Lage geprägt ist, durch eine achttägige spontane Maischegärung in der Amphore. Sie baute den Wein zur Hälfte in 288l-Stockinger-Fässern aus, zur Hälfte in 300l-Tonamphoren und verschnitt die beiden Partien erst kurz vor der Abfüllung.Opulenter als Furmint im Mundgefühl. Hárslevelu erreicht spürbar höhere Reifegradation. Floral gelb- und weißblütig auch im Geschmack. Die straffe Säure wird durch die dichte Substanz der niedrigen Erträge in ein schlankes, harmonisch ausbalanciertes Mundgefühl integriert, das weich und saftig wirkt, fast cremig in der Konsistenz, bei ähnlich Gänsehaut machender Präzision wie im Furmint der Lage. Die fruchtigere Interpretation des kargen vulkanischen Terroirs, dessen knackige Säure und mineralische Würze durch Blütenduft und ausgeprägtere Frucht wohltuend ausbalanciert wird. Aufregend unbekannte Identität, potenter Charakter, absolut eindrucksvoll.

K&U
www.weinhalle.de