



2017

»Somlo NR 2« Tamas Kis

Hidden Treasures / A Moric Project

Tamas Kis ist einer der jüngsten Winzer auf dem Hügel von Somló. Er kam vor ein paar Jahren dorthin, baute sein Weingut auf und füllte die ersten Weine ab. 2015 wurde er als erster und einziger Winzer Somlós Mitglied der ungarischen Winzervereinigung »Junibor«, die die besten Winzer des Landes vereint. Ihm bietet Roland Velich, der bekannte Winzer aus dem angrenzenden Burgenland, nun mit dem Projekt »Hidden Treasures« (verborgene Schätze) die Möglichkeit, zu zeigen, was er und seine Lagen am erloschenen Vulkan von Somló können.

Tamas Kis Weißwein besteht aus 45% Hárslevelü, der auf Parzellen im Süden der Vulkanflanke steht, aus 45% Furmint vom südlichen und westlichen Teil des Hügels und aus 10 % Welschriesling, der aus einem alten Weinberg von der Nordseite stammt. Der Boden ist hier verwitterter Basalt mit Sand, Ton und etwas Kreide. Seit 2014 bewirtschaftet der junge Winzer seine Reben biologisch. Im Keller vergärt er spontan und baut seine Weine teilweise in Edelstahl, teilweise in Fässern aus ungarischer Eiche aus. Es geht ihm in seiner Interpretation aber nicht um den Ausbau, er möchte seinem Wein den Charakter seiner Herkunft verleihen: »Wir können in Somló Weine produzieren, die einzigartig sind. Unsere Böden und Rebsorten bringen in ungewohnter Expressivität die Kraft und den Charakter von Somló präzise und direkt ins Glas.«

Sein Weißwein schmeckt prompt anders als erwartet. Irritierend. Fremd und ungewohnt, durchaus auch abweisend. Im Mundgefühl prägt ihn vibrierend lebendige Säure. Auf der Zunge wirkt er merkwürdig hart und karg, eigenwillig und kantig. Sein zunächst verhalten würziger Duft hat mit »Frucht« nichts am Hut, erinnert verblüffend daran, wie Puder riecht, an Aprikosenschalen und warme gelbe Blüten. Seine Eigenart macht ihn spannend und interessant. Aber man muß sich mit ihm auseinandersetzen, muß eigene Trinkgewohnheiten hinterfragen, um sich ihm zu nähern. Dann beginnt dieser Wein an die Rebsorte Chenin Blanc von der Loire und an großen weißen Burgunder zu erinnern. Dann beginnt man zu ahnen, was für ein Potential in Ungarns eigenwilligen, aber großartigen Weißweinen schlummert, weit weg von den Punktebewertungen und hohlen Phrasen einer Weinwelt, die immer banaler wird.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Ungeschönt. Aus
Umstellung.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,24

0,75l

19,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

UTW17011



www.weinhalle.de