



2018

Kadarka »Porkoláb-völgy« (Einzellage)

Heimann & Fiai

Ungarische Weine scheinen noch mehr Angst vor der Aussprache zu machen, als französische. Deshalb hat Zoltan Heimann Junior auf Youtube kurze Videos zur Aussprache eingestellt, die jede Angst nehmen, so daß man den unbekanntem Wein unfallfrei genießen kann.

Kadarka. Sehr alte rote Rebsorte unbekanntem Ursprungs. Hier reinsortig aus der Spitzen-Lage Porkoláb-völgy. Des jungen Zoltan Heimanns erster Jahrgang nach der Rückkehr nach Hause. Ein Rotwein, der im Gedächtnis bleibt, weil er mühsam antrainierte Rotweinvorstellungen konterkariert. Mit heller Farbe, leicht wirkender Struktur und ungewohntem Duft nach Kräutern, roten Beeren, nassen Blättern im Herbst, einem Hauch von Waldboden und Sommerregen auf nassem Stein provoziert er den gestandenen Rotweintrinker. Doch es ist Rotwein, ausgesprochen seriöser sogar. Nur anders als gewohnt. Die Weinbereitung rigoros handwerklich: Ganztraubenvergärung mit ca. 30% nicht entrappten Trauben; spontane Vergärung per »Pied de cuve« in kleinen offenen Behältern; lange Mazeration in Fässern von 5000-8000 Litern ohne Schwefel; Verzicht auf das Pumpen des Mostes; acht Monate in Tonamphoren gereift. Ein hinreißend trinkfröhlicher Rotwein einmaliger Frische und Konstitution, der Anleitung braucht für den Einstieg in seine Welt . . .

. . . denn er ist hellfarbig wie leichter Pinot Noir; fällt im Alkoholgehalt niedrig aus; wirkt »unseriös« leicht und kommt seidenweich und leise in drahtig frischer Säure auf die Zunge. Wenn man diesen ersten Eindruck verdaut hat und sich Zoltans Lagen-Kadarka mit Aufmerksamkeit widmet, wird man aber erleben, wie nachhaltig seine salzig wirkende Mineralität den Gaumen umspült, wie fein verwoben und hochwertig dicht seine Gerbstoffe agieren, die ernsthaft und potent sind, nicht nur »leicht«, sondern Länge, Körper und seidige Fülle vermitteln, die man der Farbe und Konstitution dieses Rotweines nicht zugetraut hätte. Kein Sex, Drugs und Rock´Roll, sondern Kammermusik für aufmerksame Zungen. Wie hochwertiger Pinot Noir, dem dieser Kadarka sehr ähnlich ist: Geschmeidig weich in der physischen Konsistenz von Puder; weniger aromatisch, als erdig würzig; ungewohnt lebendig im Mund im Widerspruch von Leichtigkeit und Konzentration, von Transparenz und Opulenz. Frech fordert dieser Wein seinen Trinker als so denkwürdige wie nachhaltige Bereicherung der Vielfalt in Sachen Rotwein. Kühl servieren, kühlen Kopfes aufnehmen, in vollen Zügen genießen.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023

Restzucker: 1,2 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Amphore

Boden: Löß

Besonderes: ungeschönt | Minimal geschwefelt, freie SO₂ 22 mg/l | vegan

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam | Kunstkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.45

0,75l

19,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

UTR18301



www.weinhalle.de