



2019

## Kadarka »Szekszárd«

Heimann & Fiai

Daß es in Ungarn großartige Weine gibt, spricht sich allmählich herum. Einer der großen unbekannteren Rotweine des Landes kommt aus Szekszárd, einem einst berühmten Weinbaugebiet im Süden des Landes. Dort ist es heiß und trocken, ideale Bedingungen für die lokale Rebsorte Kadarka. Zoltan Heimann Junior präsentiert hier den ersten eigenen Jahrgang seines sortenreinen Kadarkas 2019. Naturwein. Spontan vergoren, ungeschönt, minimal geschwefelt - nach seiner Rückkehr in den elterlichen Betrieb hat er vieles in Weinberg und Keller verändert. Inzwischen ist die Biozertifizierung beantragt, ein wichtiger Schritt in die Zukunft.

Sein Erstlingswerk provoziert mit ungewohnter Struktur. Leicht wirkt er im Glas, hellfarbig wie Pinot Noir. Da kommt Skepsis auf: Das soll Rotwein sein? Doch Farbe ist nicht alles. Der fordernd tiefgründige Duft dieses Weines verwirrt endgültig die Sinne. Dunkelwürzig transparent die Expressivität dunkler Beeren, wilder Kräuter, exotischer Gewürze. Im Alkoholgehalt niedrig, im Mund seidenweich und eklatant frisch. Läuft von alleine, wirkt fröhlich in seiner Leichtigkeit, irgendwie aber auch aufregend hochwertig, füllt er doch den Mund mit salzig zupackender, griffiger Mineralität in feinen, eleganten, dicht verwobenen hochwertigen Gerbstoffen. Es ist die ernsthafte Leichtigkeit, die diesen Rotwein so verwirrend macht in seiner hellen Farbe, seinem leichten Trunk, seinen hinreißend seidigen Gerbstoffen, die an feinsten Pinot Noir erinnern, der unerwartet potent im Mund agiert. Die sensible Extraktion ist Zoltans Weinbau zu verdanken, der es ihm erlaubt, die Trauben mit Stiel und Stengel per Ganztraubenvergärung zu keltern. So läuft sein Kadarka derart unkompliziert und fröhlich über die Zunge, daß man kaum wahrnimmt, wie hochwertig das ist, was da im Mund passiert. Spätestens dann setzt Begeisterung ein und man will mehr von diesem »schönen« Wein. Kühl servieren!

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024  
Restzucker: 1,3 g/l  
Anbau: Naturnah  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Löß  
Besonderes: ungeschönt | leichte  
Filtration | vegan | freie SO<sub>2</sub> nur 27  
mg/l  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Diam | Kunstkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3.2

0,75l

**11,50 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

UTR19300



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)