

ALTE UND NEUE SCHÄTZE

Wer 2018 die Sonderreihe in unserer Panorama-Rubrik verfolgte, weiß um das redaktionelle Interesse an authentischen Weinen aus Osteuropa und die Renaissance fast vergessener Klassiker. Mit den Kollegen der WEINWIRTSCHAFT nahmen wir knapp 150 ungarische Gewächse unter die Lupe – und zeigen hier unsere zehn Favoriten, darunter ein ultra individueller trockener Tokajer mit Florhefe, rassig-naturbelassene Weiße und zeitgemäße Kékfrankos. Egészségedre!



1



2



3



6



7



8



4

5



9

10

1 2009 Szamorodni Sec Tokaj, Samuel Tinon, 14,5 % vol.

95 Punkte

maximal spannende Kombi aus Oxidation und Hefe: erinnert an leicht oxidativen Manzanilla und Vin Jaune, Salzmandel, Olivenlake, Grüne Walnuss, Pumpernickel, kandierte Zitruschale; extrem komplex und vielschichtig am Gaumen, Malzbonbon, wieder Walnuss, wunderschöne Frische, großer Wein
Preis: ca. 30 Euro

2 2016 Tokaji Aszú 6 puttonyos, Carpinus Winery, 10 % vol.

94 Punkte

sehr handwerklicher, rustikaler Typ: Kartoffelschale, Topinambur, attraktive Flüchtige, Sauerkraut, Bratapfel; die Süße ist super verpackt, herber Grip, wirkt jederzeit jugendlich und animierend, gesalzene Nüsse
Preis: auf Anfrage

3 2017 Birtok Furmint sec Tokaj, Samuel Tinon, 13 % vol.

93 Punkte

erinnert an rassigen Jura-Savagnin, helle Aromatik, Sesam-Mandel-Paste, Zitruszeste, Bratapfel, feine Hefe- und Tabakwürze; sehr dicht ohne Schwere, dabei hochkomplex, wieder Sesam und Hefe, sehr zeitgeistig, braucht viel Luft
Preis: ca. 25 Euro

4 2020 Steigler Premium Furmint

92 Punkte

angenehm rustikal, flintig-krautrige Reduktion, Sesam, Ponzu, minzige Noten, frisch, Apfelmark mit Zimt; Würze bleibt am Gaumen erhalten, viel Säure und Struktur, starker Körper, gute Länge dezente Bitternoten im Hintergrund, vielschichtig und komplex, dennoch mit reichlich Trinkfluss

Preis: ca. 13 Euro

5 2018 Hangács Dűlő Egri Bikavér Grand Superior, St. Andrea, 14,5 % vol.

92 Punkte

helle und gleichzeitig reife Frucht, viel Kirsche, Brombeere, warme Würze, aber nicht kitschig, elegantes Holz im Hintergrund; Alkohol, Tannine und Holz gut eingebunden, viel Trinkfluss, eleganter Körper
Preis: ca. 17 Euro

6 2019 Marianum Cabernet Franc, Babarczy László, 14,5 % vol.

92 Punkte

expressiv, Vanille, Blaubeere, Teer, hochwertiger Holzduft, Heu, getrocknete Blätter, Zimt, sehr komplex, frisch, Rote Bete, Rauch, Minze; super frischer Auftakt, dicht, Druck, Top-Säure, sehr gutes Holz, feines süßlich-holziges Tannin, cremige Textur, viel Potenzial
Preis: auf Anfrage

7 2019 Tokaji Furmint, Szent Tamás, István Balassa, 13,5 % vol.

92 Punkte

viel saubere Botrytis, Marillenkonfitüre, English Marmalade, weiße Blüten, dahinter hefig-salzige Würze; totaler Gaumenwein, tief, dicht, Länge ohne Schwere, Salz, Butterscotch, Popcorn, individuell und hochinteressant
Preis: 42,90 Euro

8 2019 Sauska Cuvée 13, Sauska és Társa, 14 % vol.

92 Punkte

fleischig-rustikal, leicht Brett, auch leicht flüchtig, rote Frucht, eine Spur Vanille und Nelke, tonig, Lakritz; zupackende Struktur, pikante Säure, kühle Würze vom Kékfrankos, saftig, viel Trinkfluss, präsent, hochwertiges Tannin, sehr gute Länge
Preis: ca. 9 Euro

9 2019 Egri Kadarka, Tóth Ferenc, 13,5 % vol.

91 Punkte

Sauerkraut, blutig, Hagebutte, gemüsig-vegetabil, ledrig, Flieder, Teer, kühle Würze; vegetabil-rotfruchtig, super präsent, sehr saftig, pikantes Tannin, lebendige Säure, Druck, gepflegt animalisch, komplex

Preis: ca. 6 Euro

10 2019 Heimann & Fiai Bati Kereszt Kékfrankos Szekszárd, Heimann Családi Birtok, 13,5 % vol.

91 Punkte

Anflüge von Reife, Süßholz, dezente Mineralik, dunkle Beerenfrucht, offene Würze, positiv holzgeprägt; Säurezug, adstringierende Tanninstruktur, Frucht tritt zurück, die Würze bleibt, Spannungsbogen von Säure getragen, mittlerer Körper, trinkig

Preis: ca. 17 Euro