



Kekfrankos »Magma«

St. Donat Winery

Kekfrankos, Blaufränkisch, bei uns als Lemberger bekannt. Eine alte rote Rebsorte, die vermutlich aus dem ungarischen Raum kommt. Hier stehen ihre Reben im ungarischen Csupak am Plattensee, dem Balaton. Blaufränkisch mag es, wenn seine Wurzeln im Wasser stehen, seine Blätter aber Hitze und Trockenheit ausgesetzt sind. Ideale Bedingungen also am Balaton. Tamás Kovács ist trotz seiner Jugend eine Koryphäe in Sachen Bewirtschaftung und Bodenkunde. Er bewirtschaftet seinen Familienbetrieb als einer der wenigen im Lande biologisch zertifiziert.

Sein Blaufränkisch MAGMA stammt von vulkanischem Basalt-Tuff und Schotter und präsentiert sich aufregend eigenständig. Tamás baut ihn in Fässern aus ungarischer Eiche und eine kleine Partie auch in Amphoren aus, um die frische Säure der Rebsorte durch die natürliche Entsäuerung, die in der Amphore stattfindet, weicher im Spiel zu machen. Nach der spontanen Gärung reift er den Wein über sechs Monate auf der Vollhefe, ohne Eingriffe, ohne Zusätze, und füllt ihn dann ohne zusätzliche Schwefelung unfiltriert. Naturwein im besten Sinne. Tiefgründig dunkelfarbig steht der Wein im Glas. Darüber ein beeindruckend vulkanisch geprägtes Bukett: Kirsche und Pflaume treffen auf Speck und Rauch. Sehr eigen, aber auch sehr spannend. Frisch gespitzter Bleistift, herbstlich fallendes Laub, schwarze Johannisbeere. Durchdringend intensiv und überzeugend hochwertig in Duft und Geschmack. Spürbar kühl im Charakter. weich und sanft auf der Zunge, aber auch dicht gepackt und samtig wie Kaschmir. Ein Blaufränkisch ganz eigener Charakteristik. Beeindruckend gut und sehr animierend im Trunk.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Naturwein | minimal geschwefelt | ohne Eingriffe unfiltriert gefüllt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,29

0,75l

UTR22501



www.weinhalle.de