



»Hárslevelü« Estate

Somló Vándor

Nagy-Somló ist ein 540 Hektar kleines Weinbaugebiet im Nordwesten Ungarns. Es besteht aus einem erloschenen Vulkan, der weithin sichtbar aus der pannonischen Ebene herausragt. Dort hat sich Tamás Kis als einer der profiliertesten Vertreter der jungen Winzergeneration Ungarns etabliert, der sich den lokal angestammten weißen Rebsorten widmet, allen voran den legendären Juhfark, den es nur noch in Somló gibt. Die kaum noch bekannte Sorte scheint besonders gut an den Boden in Somló adaptiert, eine seltene geologische Konstellation: Meeresboden als Sediment aus Sand und Kreide auf vulkanischem Basalt. Sie prägt die Weine von Somló unverwechselbar.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Naturwein | minimal
geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,2

0,75l

UTW23013



www.weinhalle.de