



»Szent Donat« Welschriesling

St. Donat Winery

Der Balaton, die Region rund um den ungarischen Plattensee, macht mit seiner abwechslungsreichen Geologie (vulkanischer Basaltschutt, Kalkstein, Mergel oder roter Ton aus dem Perm) und seinem einzigartigen Mikroklima an den Weinbergshängen hoch über dem Plattensee sein »Terroir« deutlich schmeckbar. Hier wurzeln die Reben besonders tief und die biologische Bewirtschaftung des jungen Tamas Kovacs forciert die Boden- und Lagenunterschiede nachhaltig. Deshalb fällt sein Welschriesling »Szent Donat« engagierter und spannender aus als erwartet. Tamas behandelt die Rebsorte nämlich so respektvoll wie seine vermeintlich edleren. Dazu mazeriert er die Trauben je nach Jahrgang unterschiedlich lange auf den Beerenschalen, preßt sie samt Stiel und Stängel ab, vergärt den Most spontan, baut den Wein über 6 Monate auf der Hefe aus und füllt ihn dann unfiltriert mit nur minimalem Schwefel ab. Prompt läßt sein Welschriesling den so beliebten Grauburgunder alt aussehen, dem er auf verblüffende Weise ähnelt. Saftig füllig im Mund, vulkanisch rauchig mit Apfel und Zitrone im Duft, erfrischend süffig in cremig milder Wirkung im Mundgefühl. Der niedrige pH-Wert zieht ihn erstaunlich weich über die Zunge, verleiht ihm Länge und vibrierende Vitalität. Ein ungemein attraktiver Welschriesling, der gastronomisch fast alles kann und die meisten Weißweingelüste souverän zu befriedigen weiß. Der perfekte Allrounder.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Rote Erde | Eisen

Besonderes: Naturwein | minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,2

0,75l

UTW19505



www.weinhalle.de