



Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 7,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,02

0,75l
UTW22203

Tokaj »Kovágo KVG« Furmint & Hárslevelü Barta Pince

Ein historisch großer trockener Tokaj aus einem uralten Weinberg, der jahrzehntlang brachlag, aufgegeben wurde und deshalb gerodet werden mußte.

Er gehört zu den besten des Landes, wurde bereits 1670 in der ersten Tokajer Weinbergsklassifizierung in die höchste Klasse eingestuft.

Sein Name »Kovágo« bedeutet Steinschneider und spielt auf den Steinbruch an, der seit dem Mittelalter

am Fuße des Weinbergs in Betrieb ist. Noch immer ist der größte Teil der Lage bis heute nicht

bewirtschaftet. Familie Barta hat dort 2008 eine Parzelle auf einer Höhe von

285 Metern über dem Meeresspiegel kaufen können und darauf 3 Hektar im obersten und besten Teil

der Lage neu bepflanzt. Die auf den ersten Schluck verwirrend wirkende Straffheit und Kargheit, die der Wein im Mundgefühl vermittelt, wird verständlich, wenn man sich den Boden anschaut. Unter

dünnem Oberboden liegt hartes vulkanisches Gestein, das reich an Mineralien ist, was man an der salzigen Wirkung des

Weines unschwer nachvollziehen kann. Der große Jahrgang 2021 ist noch viel zu jung und zeigt doch schon, was in ihm steckt.

Furmint, die große weiße Rebsorte Ungarns, trifft hier auf Hárslevelü, den »Lindenblättrigen

«, eine autochthone ungarische Weißweinsorte, die wenig bekannt ist und mundfüllend

extrakt- und bukettreichen Wein von grügelber bis goldgelber Farbe liefert, der trocken

ausgebaut eindruckliche Qualität ins Glas bringen kann. Während der Furmint

für straffe Säureader und karge Mitte auf der Zunge sorgt, versöhnt der Hárslevelü mit cremiger Mitte und mundfüllender Substanz. Gemeinsam liefern sie begeisternde geschmackliche Harmonie

in rasantem Zug auf der Zunge, der wie ein Laserstrahl durch den Mund zu strahlen scheint.

Ein Weißwein, der mehr wirkt, als er schmeckt. Rassig lang, buchstäblich mineralisch im salzigen

Zug auf der Zunge, physische Wirkung verbreitend, die ganz anders wirkt als ein breiter weicher

Weißwein, wie man ihn gewohnt ist. Hier geht es rasant ans Werk, reintönig, irgendwie sauber und

kristall in in der Wirkung, die vermutlich

erst in zehn und mehr Jahren zeigen wird, was in diesem Wein wirklich steckt. Spitzenklasse aus

Tokaj. Ein ziemlich einmaliges Weinerlebnis. Wenn die Flasche



www.weinhalle.de

geöffnet ist, hält sie über mehr als

14 Tage offen und präsisiert sich aromatisch dabei, trotz nur minimaler Schwefelung. Ein Wunderwerk

der Natur. Überzeugender Beweis für die profunde Qualität dieses Weines.