



Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2031+
Restzucker: 7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Naturwein | minimal
geschwefelt |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Bentonit-Schönung
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
UTW22600

Kéknyelű

Valibor

Kéknyelű (auf Deutsch: Blaustängler) steht für eine alte, autochthone Weißweinsorte aus der Badacsony-Region am westlichen Nordufer des Plattensees. Ihr Name verweist auf ihr bläulich gefärbtes Stilgerüst. Die Rebsorte muß sehr alt sein, denn sie ist weiblich. Um Früchte tragen zu können muß sie also durch eine Bestäubersorte vom Wind befruchtet werden. Dazu

hat Winzer Peter Vali neben jede Reihe Kéknyelű eine Reihe der alten, selten gewordenen Bestäubersorte Budai zöld gepflanzt. Auch deswegen wird die früher als edel geltende Rebsorte heute nur noch selten angebaut. Immerhin, die Ungarn entdecken sie gerade wieder. Peter Valis legendärer Kéknyelű dürfte den Weg dafür bereitet haben. Blassgrünlich steht er im Glas. Im Duft zurückhaltend leise, an weißes Fruchtfleisch von Steinobst (Pfirsich) und Zitrusfrüchten, an weiße Blüten und Wildkräuter erinnernd. Auf den basaltischen Böden rund um Badacsony entwickelt er pikant würzige Mineralität und rauchige Aromen

in charaktervoll dicht den Mund füllendem Mundgefühl, das in seiner seidig kühlen Packung an Substanz und Geschmacksfülle an ein deutsches GG erinnert, aufregend spielerisch und agil von einer Säure getragen, die animierend herb wirkt, mit dem nach der spontanen Gärung verbliebenen Restzucker aber verführerische Harmonie eingeht. Peter Vali baut den Wein je zur Hälfte im Fass und im Tank aus. Den Faßausbau ahnt man im Duft, er verleiht dem Wein Größe und Nachklang am Gaumen. Ein stilistisch aufregend singulärer Weißwein bemerkenswerter Güte. Perfekter Begleiter von Süßwasserfisch, Wurzelgemüse und gereiften Schafs- oder Ziegenkäse.



www.weinhalle.de