

Entdecker-Weinland

Ungarns Weinvielfalt ist so reich wie seine Geschichte. Wir gehen auf eine Reise durch ein Weinland, geprägt von verschiedensten Terroirs, Sorten und Stilen, die für jeden Weinliebhaber eine Must-Have-Bereicherung darstellen





Mit aktuell fast 63.000 Hektar Rebfläche und 3,1 Millionen Hektoliter produzierten Weins ist Ungarn das siebtgrößte Weinland der EU. Die Weinbaugeschichte des Landes ist dabei sowohl besonders alt – schon zu Zeiten des Römischen Reiches wurde hier Wein angebaut – als auch noch besonders jung. In den 1990er Jahren begann hier eine ganze neue Ära – eine Ära des Aufbruchs. Zahlreiche Weingüter wurden privatisiert, erfahrene Winzer machten gemeinsame Sache mit jungen, international ausgebildeten Winemakern, um dem Weinbau zu neuem Ruhm zu verhelfen.

Ungarn mit seiner kontinentalen Lage und seinen zahlreichen Gebirgen und Bergen, teilweise vulkanischen Ursprungs, bietet hierfür die allerbesten Voraussetzungen. Heute wird in sechs Regionen und 22 Weinbaugebieten Wein unter ganz unterschiedlichen, individuellen Bedingungen hergestellt.

Weltberühmtes Tokaj

Eine Region, deren Ruf ihr stets vorauseilte, ist Tokaj, gelegen am Fuße des Zemplén-Gebirgszugs, der sich vom Nordosten Ungarns bis in die Slowakei hinein erstreckt. 27 Gemeinden gehören zum derzeit gut 5.500 Hektar großen Weinanbaugebiet. Die Hänge sind nach Südsüdosten ausgerichtet, was den Reben viel Sonne, besonders in den Morgenstunden, beschert und eine lange Reifeperiode ermöglicht.

Die Sommer sind lang und sonnig, der Herbst trocken. Parallel zur Bergkette fließt der Fluss Bodrog, und trifft an der Süspitze der Region, am Berg Tokaj, auf die Theiß. Beide Flüsse sorgen für viel Feuchtigkeit, die



Das Weingut Tornaí ist einer der größten und traditionsreichsten Erzeuger in Somló. Hier entstehen Weißweine, teilweise aus Einzellagen mit bis zu 2 Jahren Fassreife.

– gemeinsam mit der windgeschützten Lage der Rebflächen – die Entstehung von Botrytis begünstigt. Die besten Lagen verfügen über eine besonders gute Luftzirkulation, was Frost verhindert und für eine gute Belüftung sorgt.

Tokaj ist, wie viele Weinregionen in Ungarn, Vulkanland. Vor rund 15 Millionen Jahren entstanden hier die ersten feuerspeienden Berge, die bis heute eine große Vielfalt an geologischen Formationen hervorgebracht haben, unter anderem mit Tuff, Basalt- und Rhyolit-Gestein – wobei sich der Boden von Gemeinde zu Gemeinde, von Weinberg zu Weinberg stark unterscheiden kann. Typisch für Tokaj ist der von Eisenhydroxid rötlich gefärbte Nyírok-Boden. Er bringt besonders kräftige und dichte Weine hervor. Im Süden Tokajs wachsen die Reben oft auch auf sandigem Löss.

Die Hauptrebsorten sind Furmint, ausgestattet mit einer überragend frischen Säure, und Hárslevelű, mit eleganter Aromatik. Beide sind mit ihrer dünnen Schale anfällig für Edelfäule-Befall. Ergänzt werden sie teilweise von Muscat, der in Tokaj auch immer häufiger Einzug in den Blend findet.

Tokaj ist bekannt seine edelsüßen Aszú-Weine: Die, natürlich handge- und verlesenen, edelfaulen Beeren werden in frischem Grundwein oder Most eingeweicht, vergoren und lange Zeit – mindestens 18 Monate, meist länger – in kleinen Fässen aus regionaler Eiche ausgebaut. Aus dem Vorlaufmost der angehäuften botrytisiereten Beeren, der

mit immensen Süßegraden geradezu tröpfchenweise gewonnen wird, entsteht der Eszencia, der kostbarste der Tokaj-Weine – und mit mindestens 450 g/l Restsüße der süßeste. Das immense Reifepotenzial dieser Weine ist legendär.

Szamorodni entsteht aus gemeinsam verarbeiteten edelfaulen und gesunden Beeren. Er kann trocken sein mit bis 9 g/l Restsüße, süß ausgebaut hat er mindestens 45 g/l, manche sind mit bis zu 200 g/l Restzucker ausgestattet. Genialer Geheimtipp sind unter einer Hefeschicht gereifte, trocken ausgebaute Szamorodnis, die an beste Vin Jaunes aus dem Jura erinnern.

Auch Spätlesen – meist mit 100 g/l Restzucker – werden in den vergangenen Jahren immer populärer. Sie entstanden zunächst aus einer wirtschaftlichen Notwendigkeit heraus, da sie weniger Reifezeit im Keller benötigen und schneller marktreif sind, heute gehören sie selbstverständlich zum Portfolio vieler Winzer. Edelstahl und Holzfässer kommen beim Ausbau gleichermaßen zum Einsatz.

Die Erzeugerstruktur in Tokaj ist so vielfältig wie seine Weine. Vom kleinen Familienbetrieb bis zum größeren Weingut, hinter dem Investoren aus dem Ausland stehen, ist die Bandbreite groß. Pionier der Region ist István Szepsy, der auf eine jahrhundertlange Weinbautradition in der Familie zurückblickt. Er hat maßgeblich zum Wiederaufbau der Region nach dem Sozialismus beigetragen. Inzwischen setzt sein Sohn István Szepsy Jr. sein Wirken fort.

UNGARN AUF EINEN BLICK

Fläche: 62.734 ha

Anbaugebiete: 6 Regionen, 22 Weinbaugebiete

Herkünfte: 37 g.U., 6 g.g.A.

Produktion (2021): 3,1 Mill. hl

Export (2020): Flaschenwein (bis 2 l, exkl. Schaumwein): 54.762.138 €

Gesamt (inkl. Most): 42.807.086.347 €

Wichtigste Exportländer:

Großbritannien, Slowakei, Deutschland, Tschechien, Polen, China, USA, Spanien, Frankreich, Österreich

Der vielseitige Balaton

Rund 13,5 Millionen Touristen lockt Ungarns wohl bekanntestes FeriENZiel Jahr um Jahr an: der Plattensee, Balaton auf Ungarisch. Unlängst haben zahlreiche Besucher auch die insgesamt sechs Weinbauregionen entdeckt, die rund um den See liegen.

Mit seinen fast 600 Quadratkilometern ist der Balaton der größte Binnensee Europas. Er erstreckt sich im Westen Ungarns auf etwa 70 Kilometer, an der breitesten Stelle misst er 14 Kilometer. Sein 197 Kilometer langes Ufer säumen zahlreiche Strände, dahinter erheben sich im Norden vulkanische Berge, im Süden dominiert fruchtbares Hüggelland. Den Haupteinfluss auf das Klima und die hier entstehenden Weine hat einerseits das Gewässer selbst. Durch seine Wärmespeicherkapazität reguliert der See die Temperatur auch an Land. Die vulkanischen Böden liefern mineralische Weine, hauptsächlich aus weißen Sorten wie Olaszrizling (Welschriesling), Szürkebarát (Grauburgunder), Chardonnay und Rizlingszilváni (Müller-Thurgau). Was die Touristen anlockt, ist auch für den Weinbau ein wichtiges Feature: die Sonne. Besonders die Weinberge an den Hängen des nördlichen Ufers profitieren mit ihrer idealen Sonnenexposition von den bis zu 2.000 Sonnenstunden pro Jahr.

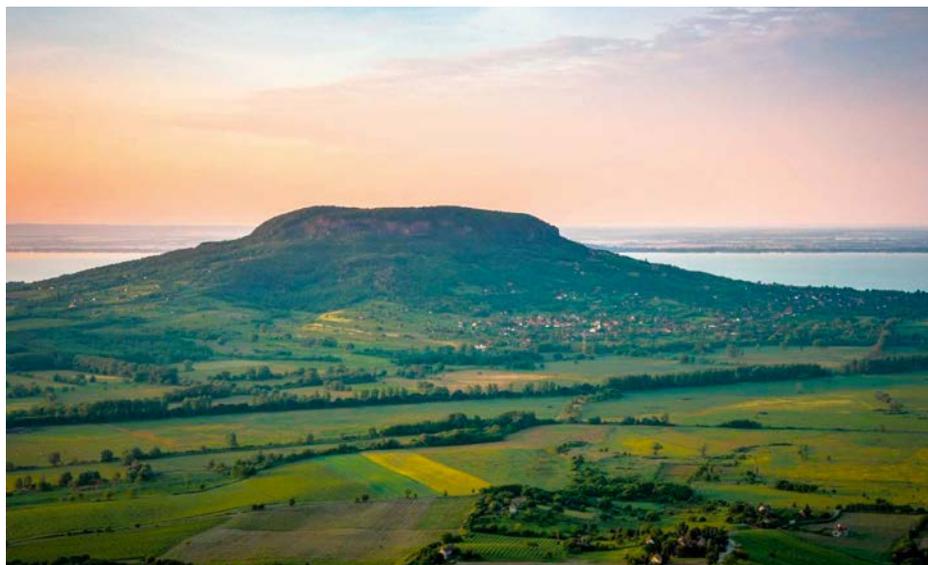
Am Nordwestufer des Sees liegt die Region **Badacsony**. Mit ihren etwa 1.300 Hektar Anbaufläche ist sie das drittgrößte der sechs Balaton-Weinbaugebiete. Die Parzellen gruppieren sich um den gleichnamigen Berg, der auf 437 Meter hinaufreicht, sowie um die

umliegenden Hügel. Sie alle sind vulkanischen Ursprungs – und sie bieten Schutz vor nördlichen Winden. Neben Szürkebarát und Olaszrizling wächst hier etwa auch Riesling, in Ungarn als Rajnai Rizling bekannt, sowie die alte ungarische Sorte Kéknyelű. In den besten Lagen wird der schwarze vulkanische Basalt überlagert von Löss und Ablagerungen des Pannonischen Sees, der hier vor rund 11 Millionen Jahren die Geologie bestimmte. Kraftvolle Frucht, pointierte Säure und eine charakteristische Mineralität kennzeichnen die Weine dieser Gegend – zum Beispiel die von Laposa. Das moderne Weingut mit angeschlossenen Restaurant liegt nur wenige Fußminuten vom Seeufer entfernt. In zweiter Generation leitet Bence Laposa den Familienbetrieb. Auf 30 eigenen Hektar plus Traubenzukauf aus weiteren 50 Hektar werden jährlich rund eine halbe Million Flaschen produziert, vom frischen, spritzigen Einstieg, bis zur fassgelagerten Spitze aus Einzellagen. Im Hochland des Nordufers liegt **Balatonfelvidék** (Balaton-Oberland, 750 ha). Auch hier dominiert Vulkangestein, Basalt tritt in drei Farben auf, Kalkböden sind ebenfalls häufig. Das Familien-Weingut Pálffy wird von Vater und Sohn biologisch bewirtschaftet. Auf 18 Hektar entstehen kühl-würzige Olaszrizlings, mineralische Rieslinge, strukturstarke Kékfrankos (Blaufränkisch) und mehr.

Wir reisen entlang des Nordufers in Richtung Osten und gelangen nach **Balatonfüred-Csopak** (1.800 ha). Hier verleihen zwei vorherrschende Bodentypen den Weinen ihren einzigartigen Geschmack: Im Norden sind

es rote Böden mit einem hohen Eisenoxid-Anteil, im südlichen Teil, hin zum See, ist der Boden weißer, kreydiger mit Sand- und Kalk-Anteilen. Auch hier dominiert der Weißwein mit ausgezeichneten Olaszrizlings, Szürkebaráts sowie Chardonnays. Doch auch Muscat Ottonel, Traminer, Rizlingszilváni und Sauvignon Blanc haben hier ihre Heimat. Auf 15 Hektar setzt Tamás Kovács, Chief Winemaker im Weingut St. Donat, sein Können mit Leidenschaft und Innovationswillen ein. Biologische Bewirtschaftung, schonende Verarbeitung, eigene Biohefe, französische Barriques und Tongefäße kommen zum Einsatz. Die Halbinsel **Tihany** ist Rotweiland. Auch hier hat der Pannonische See seine Spuren hinterlassen. Auf lehmigen Böden mit Muschelablagerungen, in einem besonders milden Mikroklima reifen Cabernet Sauvignon und andere rote Sorten besonders langsam aus. St. Donat Rebflächen besitzt auch hier Flächen, aus denen nebst Cabernet auch ein würziger Kékfrankos entsteht.

Die 6.000-Einwohner-Stadt **Balatonboglár** liegt am Südufer des Sees. Um sie herum wird auf rund 3.400 Hektar Wein angebaut. Auf den fruchtbaren sandigen und lösshaltigen Böden wachsen vor allem die weißen



Der Plattensee, ungarisch Balaton, ist nicht nur Touristen-Hotspot, sondern auch wichtiges Weingebiet mit unterschiedlichen Terroirs.



Das Ungarische Zentrum für Agrarmarketing präsentiert den **Hungarian Wine Summit 2022** – eine groß angelegte Fachveranstaltung zum Thema Wein vom **22. bis 24. März 2022**. Internationale Weinexperten – Vertreter der **Fachpresse, Händler, Sommeliers, Masters of Wine** – sind zu dieser Veranstaltung herzlich eingeladen.

Lernen Sie die ungarische Weinszene in sechs Masterclasses zu verschiedenen Themen kennen, machen Sie ganztägige begehre Verkostungen und treffen Sie die Spitzenwinzer Ungarns persönlich!

Die Veranstaltung wird im Rahmen von SIRHA Budapest im HUNGEXPO Budapest Congress and Exhibition Center organisiert.



Weitere Informationen:
www.hungarianwinesummit.com.

Sorten Riesling, Chardonnay und Királyleányka – eine heimische ungarische Sorte, die bei sorgfältiger Behandlung elegante Weißweine mit floralem Bukett erbringt. Tolle Weinqualitäten entstehen ebenfalls aus den roten Sorten Kékfrankos, Cabernet Sauvignon oder Merlot. Und auch Schaumwein ist seit gut zehn Jahren im Kommen. Das Weingut Garamvári ist seit 30 Jahren in Familienbesitz und bewirtschaftet hier rund 90 Hektar, wo auch die Grundweine für Schaumweine aus traditioneller Methode entstehen, die teilweise bis zu 30 Monate auf der Hefe reifen. Rund 50 Kilometer nördlich des Balatons liegt **Somló**. Hier, weiter im Landesinneren, sind die Sommer wärmer. Die rund 500 Hektar Rebfläche erstrecken sich über die drei vulkanischen Hügel Somló (mit 431 Metern der höchste), Kíssomlyó und Ság. Die durchlässigen, Basalt-geprägten Böden nehmen schnell Wärme auf, die sie an die Reben abgeben, gleichzeitig wehen stete Nordwinde um die Hügelspitzen, sodass die Trauben besonders langsam reifen. Neben Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Olaszrizling, Riesling und Traminer, wächst hier auch die lokale Sorte Juhfark. Traditionell wurde sie über lange Zeit oxidativ ausgebaut, um ihre kräftige Säure zu mildern. Heutzutage überzeugen die Weine auch im jungen, reduktiveren Stil. Dass auch hier Schaumweine in exzellenter Qualität entstehen können, beweist das Weingut Kreinbacher. 60 eigene Hektar werden biologisch bearbeitet, alles wird per Hand gelesen und im hochmodernen Kelterhaus sorgfältig weiterverarbeitet. So entstehen neben cremigen, komplexen Flaschen-

gären auch herausragende Stillweine, zum Beispiel ein bemerkenswert dichter, elegant-würziger Syrah.

Pannonien

Im Südwesten Ungarns, in Pannonien, liegen die vier Anbauregionen **Villány, Szekszárd, Pécs** und **Tolna**. Die östliche Gebiets-Grenze bildet die Donau, die hier ihren Weg nach Süden sucht. Hier entstehen die besten Rotweine Ungarns.

Die Hügel und Täler von Szekszárd

Szekszárd liegt etwa 90 Minuten südlich von Budapest, eine reizvolle Region mit sanften Hügeln, die von versteckten Tälern durchzogen sind. Die Region ist schon seit der Römerzeit für ihren Wein bekannt, wurde aber oft von berühmteren Gebieten überschattet. Heute ist Szekszárd eine dynamische Region, die viel zu bieten hat – von üppigen, samtigen Weinen aus internationalen Sorten bis hin zu lebhaften, fruchtigen Roséweinen und bemerkenswert frischen, eleganten Versionen der einheimischen Sorten Ungarns. Im Jahr 2021 wurden in Szekszárd rund 2.200 Hektar bewirtschaftet, hauptsächlich wird Rotwein angebaut (1.753 ha). Ungarns wichtigste rote Rebsorte ist der Kékfrankos. Die Sorte erfreut sich zunehmender Beliebtheit wegen ihrer aufregenden, lebhaften und delikaten Rotweine. Es folgen Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, während es nur 72 Hektar der etwas schwierigen, aber faszinierenden Sorte Kadarka gibt, eine helle, seidige, würzige Rotweinsorte, die dem Pinot Noir ähnelt und ein stilles Comeback erlebt.

Sehr elegante Exemplare aus alten Reben kommen etwa von Vida oder Heimann.

Rund 25 Familienbetriebe bilden das Rückgrat der Region, die dieselbe Philosophie teilen. Oftmals hat bereits die zweite Generation die Zügel in die Hand genommen und bringt neue Ideen ein. So gibt es beispielsweise eine spezielle Flaschenprägung für Kékfrankos, Kadarka und die kultigen Bikavér-Mischungen. Das ist eine echte Qualitätsgarantie, denn die Weine in dieser Flasche werden von einem Verkostungsgremium geprüft. Csilla Sebestyén vom Weingut Sebestyén Szekszárd erklärt, dass sie darauf achtet, die Eigenschaften der Rebsorten bestmöglich herauszuarbeiten, eine hohe Säure zu erhalten und einen moderaten Alkoholgehalt, und gleichzeitig die Fassaromen im Wein nicht dominieren zu lassen.

Szekszárd ist eine von zwei Regionen, in denen Bikavér („Stierblut“) mit geschützter Ursprungsbezeichnung hergestellt werden darf (die andere ist Eger). Der Wein ist ein roter Verschnitt aus mindestens vier Sorten, wobei Kékfrankos mindestens 45 Prozent des Blends ausmachen muss, Kadarka sorgt mit 5 Prozent für Frische, Frucht und Würze. Der Wein muss 12 Monate lang in Eichenholz reifen. Es gibt auch eine „Prémium“-Kategorie mit strengeren Regeln.

Szekszárd ist eine der wärmsten Regionen Ungarns. Die Winter sind mild und die Sommer warm, was durch die nahe gelegene Donau begünstigt wird, sodass Fröste selten sind. Typische Böden sind Löss und Kalksteinablagerungen, die das prähistorische Pannonische Meer hinterlassen hat. Häufig setzen die Erzeuger hier auf Einzellagenweine. Poduzenten wie Heimann, Péter Vida, Vesztergombi und Sebestyén haben dafür die besten Lagen erforscht.

Warmes Villány

Villány in Südungarn liefert die ungarische Antwort auf den Cabernet Franc von der Loire. Die Region blickt auf eine lange Weintradition zurück. Winzer von Weingütern wie Bock, Gere, Polgár und Tiffán wurden in Ungarn bereits als „Winemaker of the year“ ausgezeichnet. Diese Weingüter gehörten auch zu den ersten, die nach dem Zusammenbruch des Sozialismus in den 1990er Jahren auf Qualitätsweinbau setzten.

Das Klima in der Region ist sub-mediterran. Auf rund 2.400 Hektar wird Wein angebaut. Davon nimmt Cabernet Franc derzeit 341



In den Tälern Tokajs sammelt sich feuchte Luft, Nebel entstehen, wodurch die Bildung von Edelfäule begünstigt wird – die Basis für die legendären Aszú-Weine der Region.



Kékfrankos ist Ungarns wichtigste Rebsorte. In verschiedenen Gebieten bringt sie kräftige, würzige Rotweine mit frischer Säure hervor.

Hektar ein – Tendenz steigend. Seit einer Änderung der Regularien im Jahr 2014 gibt es die Klassifikationen Premium (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Zweigelt) und Super-Premium (ausschließlich Cabernet Franc). Ein Villányi Franc ist immer ein Cabernet Franc in einer der beiden Qualitätsstufen. Beide reifen mindestens ein Jahr im Eichenfass, meist jedoch länger. Villány hat in den letzten zehn Jahren mehrere trockene, heiße Jahrgänge erlebt. Eine der wichtigsten Zukunftsfragen ist also, wie trotz Dürre die hohen Qualitätsstandards der Weinproduktion gehalten werden können. Seit 2015 findet in Villány jedes Jahr eine internationale Cabernet-Franc-Konferenz statt (außer im Coronajahr 2020) wo unter anderem auch diese Fragen diskutiert werden. Ein Lösungsansatz von Dr. Peter Teszlak, Wissenschaftler an der Universität Pécs in Südungarn: Rebzeilenbegrünung, die Regen auffangen und speichern kann, eine im Bio-weinbau verbreitete Methode. „Der ökologische Landbau ist ganz klar Teil unserer Zukunft.“ Durch den Anbau von Bodendeckern wurzeln die Pflanzen tiefer, was die Qualität der Rebe steigert. Hierfür kämen Heilkräuter in Frage, wodurch gleichzeitig zusätzliche Gewinne erwirtschaftet werden könnten. Im Juni wird die Region den internationalen Weinwettbewerb Franc Du Monde veranstalten, der alle zwei Jahre stattfinden soll. Die Jury setzt sich aus internationalen und ungarischen Experten und Medienvertretern zusammen.

Oberungarn

Im Nordosten Ungarns liegt das Gebiet Oberungarn, das drei Regionen umfasst: **Mátra** im Westen, **Eger** und **Bükk** im Osten.

Elegantes Eger

Die dramatische Barockstadt Eger liegt nur zwei Autostunden nordöstlich von Budapest. Die Stadt ist in allen Richtungen von Weinbergen umgeben. Eger ist die drittgrößte Weinbauregion Ungarns mit rund 5.400 Hektar Rebfläche im Jahr 2021. Sie liegt um den 47. Breitengrad und kann so sowohl die frische Eleganz des Burgunds als auch die würzige Opulenz der Rhone widerspiegeln. Eger ist eine der kühlest Regionen Ungarns, sodass die Bedeutung der Rotweinsorten (die 3.523 ha bedecken) überraschen mag. Die Lage an den Ausläufern des Bükk-Gebirges macht den Unterschied aus, denn die Reben stehen in der Regel auf Hochebenen oder an sanften Hängen, die nach Süden oder Westen ausgerichtet sind, um die Herbstsonne optimal zu nutzen. Der nördliche Teil von Eger besteht aus Kalkstein, darunter der berühmte Berg Nagy-Eged, während die südliche Zone vulkanischen Ursprungs ist, basierend auf Rhyolith-Tuffstein, der tiefes Wurzeln fördert und sich perfekt für die Anlage von Kellern eignet.

Eger sorgt für das Comeback der roten Egri Bikavér. Der Name des Weins (von „Bika“ für Stier und „vér“ für Blut) geht auf eine Legende zurück, nach der die tapferen Verteidiger der Burg im Jahr 1552 reichlich Rotwein tranken, um sich gegen die türkischen Angreifer

zu wehren. Die Angreifer glaubten anscheinend, dass ihre Tapferkeit vom Trinken des Stierbluts herrührte – leider ist an dieser Geschichte so gut wie nichts dran.

Bikavér ist seit dem späten 19. Jahrhundert gut dokumentiert und wurde bis nach dem 2. Weltkrieg sehr geschätzt. Seit dem Beginn der neuen Ära privater Weingüter nach dem Ende des Sozialismus haben mehrere Erzeuger (u. a. St. Andrea, Gál Tibor, Thummerer, Bolyki, Bukolyi und Nimród Kovács) hart daran gearbeitet, den Egri Bikavér als Vorzeigecuvée neu zu erfinden, um das Terroir und nicht die Sorte in den Vordergrund zu stellen. Es handelt sich wie in Szekszárd um eine g.U. für einen roten Blend aus mindestens vier Rebsorten auf der Grundlage von Kékfrankos, der für seine Eleganz, Säure und Ausgewogenheit bekannt ist, während andere Sorten für Fruchtigkeit und Struktur sorgen. Die Qualitätskategorien sind Superior und Grand Superior, letzterer mit Einzellagenspezifikation. Erst kürzlich wurde eine spezielle Flasche mit einem Design aus den 1930er Jahren auf den Markt gebracht. Es gibt ein weißes Gegenstück namens Egri Csillag („Stern von Eger“), eine Cuvée aus lokalen Rebsorten, die von zart und frisch bis zu vielschichtig und komplex reichen kann.

Die großen Rebsortenweine der Region sollten aber nicht ignoriert werden – vom eleganten Pinot Noir über den saftigen, lebhaften Kékfrankos, den würzigen Syrah und den aromatischen Leányka bis hin zum großartigen Chardonnay ist für jeden etwas dabei.

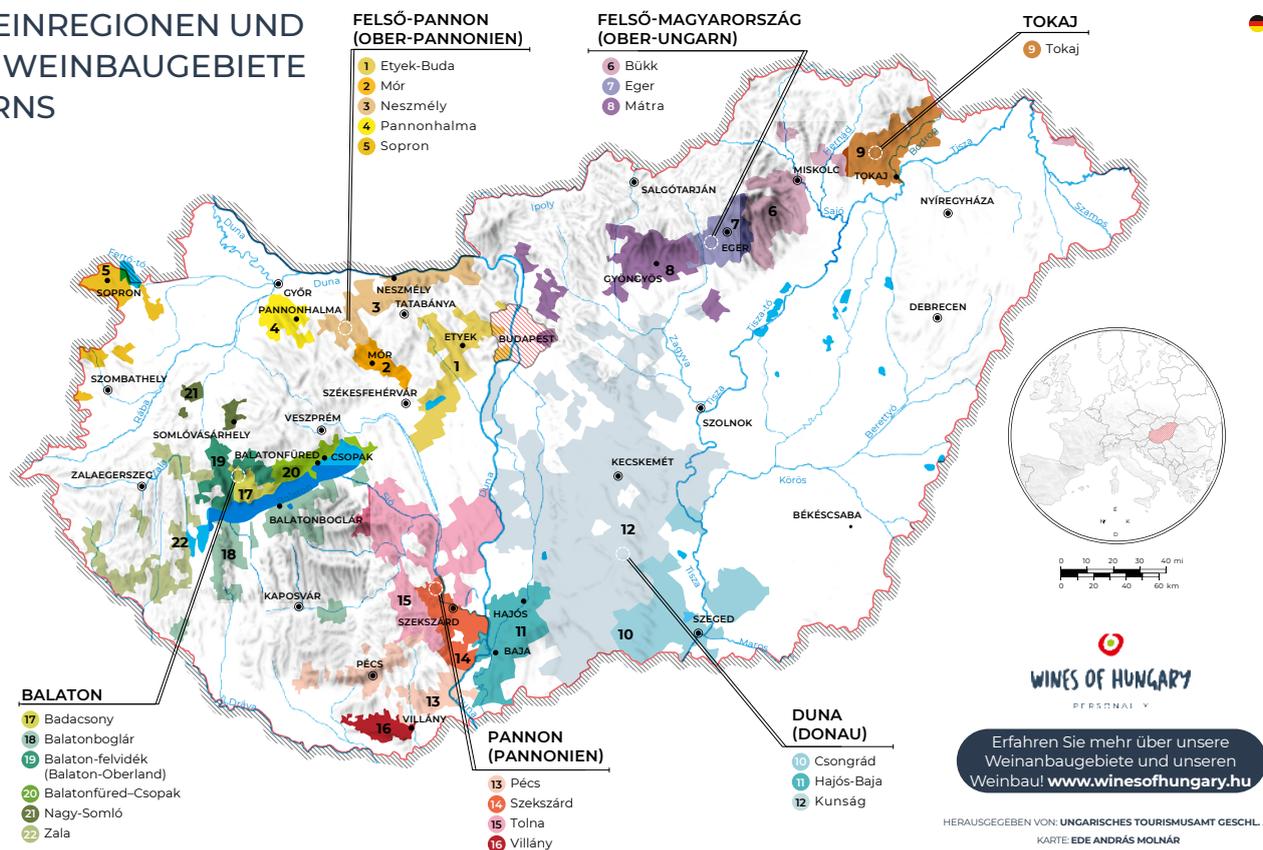
Ober-Pannonien

Im eher kühlen Klima Oberpannoniens entstehen frische Weine mit lebendiger Säure – die ebenfalls die Basis für ausgezeichnete Schaumweine liefern. Das Gebiet erstreckt sich über zahlreiche Gebirgs- und Hügelketten, wie die Budaer Berge oder das Schild- bzw. Vértes-Gebirge. Die Weinberge reichen auf bis zu 400 Meter hinauf. Das Klima wird bestimmt von kühlen Luftströmen aus dem Norden, die Sommer sind im Vergleich zum restlichen Ungarn kühler, die Winter mild.

Kloster-Tradition

Rund 80 Kilometer nördlich des Plattensees liegt Pannonhalma – bekannt für sein mehr als 1.000 Jahre altes Benediktinerkloster. Auf den 700 Hektar Anbaufläche wachsen hauptsächlich weiße Sorten. Aus Olaszrizling, Rizlingszilváni, Riesling, Irsai Olivér, Királyleá-

DIE WEINREGIONEN UND DIE 22 WEINBAUGEBIETE UNGARNS



nyka oder auch Cserzegi Fűszeres werden frische Weine mit charakteristischer Aromatik gekeltert.

Die Mönche waren es auch, die hier mit dem Weinanbau begannen und die ersten Reben pflanzten. Im Weingut der Pannonhalma Erzabtei wird heute nach höchsten modernen Standards gearbeitet, mit einer auf die Nutzung der Schwerkraft ausgerichteten Anlage und top gepflegtem Fasskeller, wo Weine vom frischen Einstieg in weiß bis zum seriösen, komplexen Roten produziert werden.

Prickelndes Etyek

Gute 100 Kilometer weiter östlich, kurz vor Budapest, liegt das kleine Anbaugbiet Etyek-Buda (ca. 1.700 Hektar). Zwar werden inzwischen überall in Ungarn hochwertige Schaumweine hergestellt, doch Etyek ist die Wiege des ungarischen Sprudlers. Die kühle Region liefert beste Voraussetzungen für den Anbau von Pinot Noir und Chardonnay – den wichtigsten Sorten in der Schaumweinproduktion. Die Region hat g.U.-Status, die hier nach traditioneller Methode produzierten Schaumweine, Etyeki Pezsgő, ebenfalls. Begründer der Schaumweintradition ist József Törley. Er hat Ende des 19. Jahrhunderts die größte Produktionsstätte für sprudelnde

Weine aufgebaut. Heute verlassen die Keller jährlich etwa 12 Millionen Flaschen. Seit 1992 gehört Törley zum Wiesbadener Konzern Henkell Freixenet.

Nebem diesem Big Player ist die junge Region geprägt von vielen kleineren Produzenten, die engagiert an der Qualität ihrer Erzeugnisse arbeiten. So zum Beispiel das Weingut Etyeki Kúria. Auf rund 30 Hektar stehen vor allem weiße Sorten plus Pinot Noir auf kalkhaltigen Böden, in die im 19. Jahrhundert auch die Keller gegraben wurden. Winemaker Sándor Mérész und sein junges Team sind verantwortlich für eine Jahresproduktion von etwa 300.000 Flaschen, ein Fünftel davon sind Schaumweine.

Zu Oberpannonien gehören auch **Mór** in den Bergen im Landesinneren zwischen Budapest und Balaton, **Neszmély** am südlichen Donauufer direkt an der Grenze zur Slowakei und **Sopron** am südlichen Ende des Neusiedler Sees (Fertő auf Ungarisch), bekannt vor allem für seine Kékfrankos.

Große Donauregion

Trockene, heiße Sommer, kalte Winter – das ist die Donauregion, zwischen den Flüssen Theiß im Osten (der im Nordosten Ungarns das Klima in Tokaj stark beeinflusst) und der

Donau gelegen. Auch hier bestimmen heiße Sommer und kalte Winter den Jahresverlauf. Mit rund 24.000 Hektar ist dies das größte Anbaubegiet Ungarns. Tatsächlich teilt sich das Gebiet in drei Subregionen auf. Die größte ist **Kunság**, die sich mit etwas über 20.000 Hektar über die Tiefebene erstreckt. Die kleineren Gebiete **Csongrád** ganz im Süden und **Hajós-Baja** am linken Donauufer kommen auf lediglich 1.100 bzw. 1.800 Hektar.

In der Donauregion wächst eine Vielzahl an indigenen Rebsorten wie Ezerjő, Kövidinka, Arany Sárfehér, Cserzegi Fűszeres, Olaszrizling und Kadarka sowie Kékfrankos. Aber auch Sorten wie Chardonnay und Riesling fühlen sich hier wohl. Sie wachsen hauptsächlich auf kalk- und lösshaltigen Sandböden, und ergeben vor allem spielerische, fruchtige Weine, deren milde Säure sie zu einem Genuss für jeden Tag machen.

Ungarn ist ein wahres Entdeckerland für Weinliebhaber, die abseits des Mainstreams trinken wollen. Für Gastronomie und Fachhandel sind die Weine tolle Ergänzungen, die viele Geschichten erzählen und perfekte Speisebegleiter darstellen.

Am Dossier mitgearbeitet haben Caroline Gilby MW und Stephen Quinn



SCHAUMWEIN BRUT/EXTRA DRY

89

Sauska, Brut, Methode Traditionelle, Tokaj, 12% vol.

dezent grün, floral, grüne Nüsse, weiße Frucht, mineralisch, weniger primärfuchtig; leichte pfeffrige Würze, schöner Säurezug, viel Frische, dezent hefegeprägt, langer Nachhall, bis zum Ende fruchtgerägt

Kreinbacher, Prestige Brut, Methode Traditionelle, Somló, 12% vol.

Anfangs grün und verschlossen, eingelegte Frucht, Laub, Granny-Smith-Apfel, Orangenzeste, Waldhonig, Hefenoten präsent; getrocknete gelbe Frucht, viel Harmonie, voller Körper, gut eingebundene Bitterkeit, die Spannung hält

88

2020 Laposá, Hableány Extra Dry, Badacsony, 11,5% vol.

Zitrusfrucht, mostig, dezenter grüner Eindruck, unreife Nüsse, Gänseblümchen; weißer Pfeffer, lebendig, Säurenerv, Restsüße hält Balance und kaschiert Säure kaum, viel Frische von Anfang an

WEISSWEINE TROCKEN

95

2009 Samuel Tinon, Szamorodni Sec, Tokaj, 14,5% vol.

erinnert an leicht oxidativen Fino, Salzmandel, Olivenlake, Grüne Walnuss, Pumpnickel, kandierte Zitruschale; extrem komplex und vielschichtig am Gaumen, Malzbonbon, wieder Walnuss, wunderschöne Frische

93

2017 Samuel Tinon, Birtok Furmint, Tokaj, 13% vol.

Sesam-Mandel-Paste, Zitruszeste, Bratapfel, feine Hefe- und Tabakwürze; sehr dicht ohne Schwere, dabei hochkomplex, wieder Sesam und Hefe, sehr zeitgeistig

92

2020 Steigler, Prémium Furmint, Sopron, 13% vol.

Kräuter-Reduktion, Sesam, Soja, kräutrig-minzig, frisch, Apfelkompott, oxidiertes Apfel, zurückhaltende von Zimt dominierter Würze; flüssiges Apfelmus, Würze bleibt erhalten, viel Säure und Struktur, starker Körper, langer Abgang, dezente Bitternoten im Hintergrund, vielschichtig und komplex, dennoch mit reichlich Trinkfluss ausgestattet, leicht salzig

2019 Balassa, Szent Tamás Tokaji Furmint, Tokaj, 13,5% vol.

viel saubere Botrytis, Marillenkonfitüre, Englische Marmalade, weiße Blüten, dahinter hefig-salzige Würze; totaler Gaumenwein, tief, dicht, Länge ohne Schwere, Salz, Butterscotch, Popcorn, individuell

91

2019 Gilvesy Szent György-hegy, Váradi Furmint, Badacsony, 12% vol.

Feuerstein-flintig, sehr reife gelbe Frucht, eingelegt aber zum Typ passend, leichte Reife; unerwartet zitrisch, Mineralität bindet sich in Zitrusfrucht ein, präsender Säurezug, cremig-schmelzig, viel Trinkfluss, nussiger Abgang

2018 Zsirai, Szent Tamás Tokaji Hárslevelű, Tokaj, 13% vol.

sehr dezente Nase, eingelegte gelbe Frucht, rauchig, wachsig, Ingwer, im Hintergrund Ätherik; elegante Struktur, dezenter Druck, sehr delikat, hefig untermalt Sesam, Hefe, ruhig, in sich ruhend, enorme, unaufgeregte Länge

90

2019 Tornai Pincészet, Top Selection Grófi Hárslevelű, Somló, 12,5% vol.

Ahornsirup, nussig, viel Honig, würzig-warmer Typ, getrocknete Frucht (Aprikose); Nase lässt Süße erwarten, die aber ausbleibt, stattdessen frisch, knackiger Säurezug, zielstrebig, kernig, warme Gewürze (Piment, Zimtrinde), kräftiger Körper zieht sich bis ins Finale durch, Potenzial noch nicht voll ausgeschöpft



2018 Gróf Degenfeld Wine Estate, Tokaji Terézia Organic Hárslevelű, Tokaj, 13% vol. medizinal-jodig, salzig, Süßholz, kaum Frucht, Brausepulver, Orangenzeste, schwarze Walnüsse, vorangeschrittene Reife, aber vielversprechend, eingelegte Frucht; am Gaumen fehlt Frucht, was zum Typ passt, dennoch saftig, salzige Mineralität und Reife dominieren, würziges Finale, komplex

2018 Kreinbacher Birtok, Öreg Tőkék Bora, Somló, 13% vol.

hell, kräutrig, cremiger Eindruck, Lindenblütenhonig, reife gelbe Frucht (Zitrus, Steinobst), Touch Exotik (Mango) zarte Laktik; mittlerer Körper, lebendige Säure, Kräutrigkeit überwiegt, trinkig, sehr gute Konzentration, sehr gute Länge mit Nachhall, schöne Bitterkeit

2018 Szászi Birtok, Szigligeti Kabócás Olaszrizling, Badacsony, 13% vol.

sehr reife Frucht, feine Oxidationsnoten, teigiger, buttriger BSA, Botrytis, Aprikose, Kräutrigkeit im Hintergrund, rauchig-mineralisch, getrocknetes Herbstlaub; Milchkaffee, reife, getrocknete Zitrusfrucht, Alkohol präsent, aber gut integriert, gelbfruchtig-staubig, eher karg, guter Trinkfluss, sehr gute Länge, präsender Gerbstoff, mineralisch-salzig-bitteres Finish

2019 Tokaj-Hétszőlő, Furmint Dry Bio, Tokaj, 13% vol.

expressiver Typ, viel zitrische Würze, Sencha, Salzmandel, fein-hefig, leichte Reduktion, Salmiakbonbon; sehr straff, fokussiert und salzig, wieder Nüsse, Teetannin

2018 Zsirai, Tokaji Furmint Középhegy, Tokaj, 13% vol.

attraktiver Mix aus Reduktion und Oxidation, Popcorn, Zimt-Honig-Cornflakes, Apfeltarte, erinnert an Loire-Chenin, Lanolin; am Gaumen ausgeprägt herb, viel Kräuter und Tee

2018 Mad Wine, Mád Limited Edition Furmint, Tokaj, 12% vol.

funky, Salzmandel, Sauerkraut, Zitrusmarmelade, Baguette mit Salzbutter, sportliche Reduktion; Hefereduktion am Gaumen extrem ausgeprägt, säurebetont



**WEISSWEINE
TROCKEN**

89

2019 Gilvesy Szent György-hegy, St. George Cuvée Bio, Badacsony, 12,5% vol.

Weniger jugendliche Frucht, mehr Würze und Firnis, Honig, Süßholz, vegetabil, Kürbis; griffige Struktur, präsen Säure, die gut eingebunden ist, viel Körper, Honigaromatik vordergründig ohne süß zu sein, viel Trinkfluss, geschmeidig, rund, harmonisch, langer Abgang

2020 Káli Kövek, Rezeda Olaszrizling, Balatonfelvidék, 12% vol.

zurückhaltende Nase, etwas helle, süße, tropische Frucht, grüner Apfel, seriös; süßlicher Auftakt mit Zitrusfrucht, straffe Herbheit, präsen zitrische Säure, enge Struktur, Grip, gute Länge

2019 Tornai Pincészet, Szent Ilona Olaszrizling, Somló, 12% vol.

Spätlese-artiger Duft, Botrytis, sehr frischer, präziser Fruchtendruck, viel Sortentypizität, grüne Mandel, feine Kräuternote, junger Ast, Honig, sehr einladender Duft; fruchtige Cremigkeit und Textur, gekonnter und dezenter Holeinsatz, ganz eleganter BSA, satte, aber nicht zu üppige gelbe Frucht, lang, mineralisch

2019 Holdvölgy, Meditation Tokaji Dry Furmint First Growth Király, Tokaj, 14% vol.

viel flintige Reduktion, Apfelschale, Apfelkerne, kräutrig-erdig-balsamische Noten, Lakritz, Walnuss; viel Süße und offene gelbe Frucht, dann präsen Herbheit, wieder Walnuss

88

2020 Gedeon Birtok, Arany Sárfehér, Izsák, 11,5% vol.

präsen gelbe Frucht (Pfirsich, Mirabelle), kandierte tropische Frucht, Stachelbeere, charakterstark und eigenständig, floraler Eindruck; kräutrige Ätherik, Kamillentea, leichte Reifeindrücke, Waldhonig, Süßholz, viel Körper im Abgang, stringenter Säurenerv

2020 Podmaniczky Szőlőbirtok és Pince, Balatonboglári Riesling, Balatonboglár, 13% vol.

zunächst verschlossener neutraler Eindruck, dezente floral, Zitronen, leicht kräutrig, Primärfrucht tritt immer stärker hervor, auch exotische Töne; sehr saftig, viel Trinkfluss, Exotik dominiert Frucht, dennoch vielseitig, kantige Säurestruktur, im Abgang dezente Restsüße



2020 Pannohalmi Főapátság, Riesling, Pannohalma, 13% vol.

kräutriger Einstieg, saftige Orange, gelbe Frucht präsent, klassisch Aprikose, Pfirsich; viel Saft, ausladende Säure, im Abgang alkoholisch, weniger komplex, aber dennoch harmonisch, Frucht tritt zurück

2020 Dobosi Pincészet, Bio Nivegy-Völgy Olaszrizling, Nivegy-völgy, 13,5% vol.

feiner Botrytis-Touch, aromatisch, Honig, süße Kamille, reife, aber frische Orangenzeste, feine Mineralik, floral, gelbfruchtig; gewisse Dichte und Struktur, feiner Bitterkeit, Trinkfluss, gute Länge

2020 St. Donat, Márga Furmint, Balatonfüred-Csupak, 13,5% vol.

cleaner, hellgelber Typ, Apfelkerne, Zitronenmelisse, duftig, ganz leichte Rauchigkeit; auch am Gaumen clean und transparent, zarte Herbheit

2019 Pajzos, Tokaji Furmint Selection, Tokaj, 13% vol.

floral-duftiger Typ, Lakritz, Wacholder, Apfelschale, etwas dunkle Zitrusfrucht; viel Holz, Salted Caramel, gute Länge, jung

ROTWEINE

92

2018 St. Andrea, Hangács Dűlő Egri Bikavér Grand Superior, Eger, 14,5% vol.

helle und reife Frucht, viel Kirsche, Brombeere, leicht marmeladig, aber nicht kitschig, warme Würze, elgeantes Holz im Hintergrund; Alkohol, Tannine und Holz gut eingebunden, viel Trinkfluss, eleganter Körper

2018 St. Andrea, Merengő Egri Bikavér Superior, Eger, 15% vol.

elegante unaufregliche Nase, dunkle Frucht, eingekochte Waldfrucht, warme Gewürze; Pinot-Eleganz tritt hervor, saftig, rund, weich aber nicht langweilig, Säure gibt langwährende Struktur, vielschichtig

2019 Babarcsi Szőlőbirtok, Marianum Cabernet Franc, Pannohalma, 14,5% vol.

expressiv, Vanille, Blaubeere, Teer, hochwertiger Holzduft, Heu, getrocknete Blätter, Zimt, sehr komplex, frisch, süßliches Pyrazin, rote Bete, Rauch, Minze; super frischer Auftakt, dicht, Druck, Top-Säure, sehr gutes Holz, feines süßliches Tannin, cremige Textur, viel Potenzial

2019 Sauska, Cuvée 13, Villány, 14% vol.

Animalik, Brett (sehr angenehm), rote Ätherik, Balsamico, rote Frucht, Touch Vanille und Nelke, tonig, Lakritz; zupackende Struktur, pikante Säure, kühle Würze vom Kékfrankos, saftig, viel Trinkfluss, präsen, hochwertiges Tannin, sehr gute Länge

91

2019, Steigler, Kékfrankos, Sopron 13,5% vol.

präsen Würze, Piment, Sandelholz, dunkle reife Beeren, dunkles Karamell, Schokolade; am Gaumen tritt Holzrauch auf, Würze bleibt, dezente Süße, ausgeprägter Körper, vielschichtige Struktur, sehr ausbalanciert, ummantelte Tannine, langer Nachhall

2018 Tóth Ferenc, Várvédő Egri Bikavér Superior, Eger, 15% vol.

Nase von Reduktion gesteuert, mehr vegetativ, grüne Paprika, hellere Frucht, Sauerkirsche; viel Säure, straffes Tannin, viel Frische und Lebendigkeit, komplexe Struktur mit Eleganz, langanhaltendes voluminöses Finale

2019 Tóth Ferenc, Egri Kadarka, Eger 13,5% vol.

Sauerkraut, blutig, Hagebutte, gemüsig-vegetabil, ledrig, Flieder, Teer, kühle Würze; vegetabil-rotfruchtig, super präsent, sehr saftig, pikantes Tannin, lebendige Säure, Druck, feine Animalik, komplex

2017 Vesztergombi Winery, Csaba Cuvée, Szekszárd, 14,5% vol.

brausig-rotfruchtig, gleichzeitig vegetabil, Zigarre, Holzspäne, Caro-Kaffee, Karamell, kroidig, Zartbitterschokolade; pikant, bissig, sehr präsen Säurespiel, opulentes Tannin, aber getreidige, animalische Länge, hat Potenzial



ROTWEINE

90

2019 Heimann & Fiai, Bati Kereszt Kékfrankos, Szekszárd, 13,5% vol.

Anflüge von Reife, Süßholz, dezente Mineralik, dunkle Beerenfrucht, Vanille, Holzgeprägt; Säurezug, adstringierende Tanninstruktur, Frucht tritt zurück, warme Würze bleibt, Spannungsbogen von Säure getragen

2018 Sebestyén, Iván Bikavér, Szekszárd 13% vol.

viel Paprika, Ajvar, später schokoladiger, eingelegte Kirsche, komplex und abwechslungsreich; saftig, rund, Säure liefert Frische, seidige Tannine, komplexer Spannungsbogen, schließt elegant ab

2018 Garger Imre, Kékfrankos Válogatás, Sopron, 13,5% vol.

gegrillte rote Paprika, balsamisch, Pflaume, Tabak, Amarena-Kirsche, Beerenkompott, viel warme Würze; am Gaumen kräutrig, medizinisch, Frucht und Würze treten zurück, Tannin trägt noch etwas auf

2018 Schieber, Trilógia Kékfrankos, Szekszárd, 13% vol.

schotige Reduktion, Brett, vegetativ, anfangs helle rote Frucht (Hagebutte, rote Johannisbeere), später Sauerkirsche; super pikant, pfeffrig, helle Aromatik hält sich, dadurch lebendig, dezenter Rauch, Gerbstofffrische, säurebetonter Stil konsequent umgesetzt

2018 Bolyki, Egri Bikavér, Eger, 14% vol.

schotiger erster Eindruck, dahinter süßliche reife Kirsche und Beerenfrucht, viel Würze; Würze ziehen sich am Gaumen durch, Holz verstärkt am Gaumen, fruchtige Süße, die dem Typ steht, frische Frucht, kernige ummantelete Tannine im Abgang

2017 Szeleshát Birtok, Szekszárdi Bikavér Prémium, Szekszárd, 13,5% vol.

gebratene Paprika, schotig, Präsenz roter Früchte baut sich auf, Frucht dreht sich ins dunkle-eingekochte; Struktur von Tannin und Säure getragen, gibt Frische trotz spürbarem Holz, am Gaumen dunkle Frucht, schokoladiger Abgang, komplexere Struktur, hat noch Potenzial, gut gereift

2020 Heimann & Fiai, Porkoláb-völgy Kadarka, Szekszárd, 12% vol.

frische Marmelade, frisch, mineralisch, Fliederbeeren, tonig, Hibiskus, Hagebutte, rote Pflaume, dezent nussig; grünlich, Cappuccino, Ton, erdig, pikant, dezente Würze, beerig, gute Länge, saftig auslaufende Säure, feine Ätherik

2016 Sebestyén, Grádus Cuvée, Szekszárd, 14% vol.

Bordeaux-esque, oxidativ, Tabak, Maggi, süße Animalik, kühle Rauchigkeit; prägnante Säure, viel Kaffee, Leder, Zeder, Rauch, straffes Tanningerüst, top gereift, jetzt trinken

2018 Sauska, Cabernet Franc Siklós, Villány, 15% vol.

Viel Rebsortentypizität, rauchig, üppig, Kaffee, schwarzbeerig, Vanille; warm, cremige Textur, weich, schmeichelndes, sehr feines Tannin, gute Säure, sehr gute Länge

2017 Simigh Családi Pincészet, Cabernet Franc, Szekszárd, 13,5% vol.

feine Animalik, blaufruchtig; rauchig, rote, kleine Beere, Hibiskus, sehr straffe Säure, toller ätherischer Hall, engmaschig, k Reidiges, recht üppiges Tannin

2018 Simigh Családi Pincészet, Cabernet Sauvignon, Tolna, 13,5% vol.

Brett, Animalik, getreidig, Schwarzbrot, Rumtopf, blau- und rotfruchtig, frischer Speck; süßlich-rotfruchtig, Veilchen, Flieder, Rose, frische Frucht, animierende Säure, cremige Textur, laktische Frische, saftige Länge

89

2018 Bodri, Szekszárdi Kékfrankos „Dülő“ Selection, Szekszárd, 14% vol.

dunkle Beerenfrucht, Holunderbeeren, Schwarzkirsche, Akazie, verhaltene Würze; kerniges Tannin, Struktur durch Holz ausbau getragen, kühlerer Charakter, Säurestruktur sorgt für Frische, mittlerer Körper

2017 Heumann, Kékfrankos Reserve, Villány 14% vol.

dunkle Frucht, schwarze Johannisbeere, Holunderbeeren, Holzrauch, viel Würze; konsequent trocken, trocknende Tannine, eingekochte Frucht tritt zurück stattdessen bleibt Würze, Potenzial allmählich voll erreicht, seidige Tannine im Abgang

2017 Schieber, Trilógia Bikavér, Szekszárd, 12,5% vol.

rauchig-speckig, dahinter hellere Beerenfrucht (Jonnisbeere), frische Frucht; kühler Eindruck, saftig, viel Trinkfluss, kerniges Tannin, dezente Bitternote, leicht floraler Eindruck, Holz gut eingebunden, helle Früchte dominieren bis zum Schluss, elegantes Finale

2020 Vida Péter, Bonsai Öregtőkés Kadarka, Szekszárd, 12,5% vol.

grünlich, Sponti, animalisch, würzig, breiter, Jostabeere, Caro-Kaffee, dezente Vanille, offen; zupackende Säure, Strukturwein, saftiges Tannin, ambitioniert, interessant, spannend, für den erfahrenen Trinker, lang, läuft mit kleinbeeriger Rotfruchtigkeit aus

2018 Etyeki Kúria, Pinot Noir, Etyek-Buda, 13,5% vol.

dezente Röstaromatik, mineralisch, erdig, hell-ätherisch, Assamtee, Sauerkirsche, rote Johannisbeere, frische Frucht; straight, straff, schönes Säurespiel, eleganter, burgundisch, spritzig, präsent, junges/angereiftes Tannin, Kaffee-Länge

2017 Vylyan, Mandolás Cabernet Franc, Villány, 14,5% vol.

animalisch, Brett, speckig, Grafit, Pflaume, Zimt; viel würzige, komplex, fein angereift, gute saftige Säure, dichte Struktur, auftragendes, austrocknendes Tannin (sehr jung), das etwas brems

2017 Vesztergombi Winery, St. László Bikavér, Szekszárd, 14% vol.

grünlich, speckig, rote Frucht, kalter Rauch, Piment, Nelke, Vanille, viel Neuholz; trinkige, straffe Struktur, pikante Würze, kühl, schöne Länge, griffige Textur

88

2020 Káli Kövek, Karmazsin Kékfrankos-Cabernet Franc, Balaton-felvidék, 13% vol.

speckig, Paprika, grüne Bohnen, süßliche Waldhimbeere, leicht parfümiert; pfeffrige Parika, leicht, elegant, feine Struktur, zurückhaltender Körper, dezente von Waldfrucht durchsetzt, harmonisch



ROTWEINE

88

2019 St. Donat, Magma Kékfrankos, Balatonfüred-Csopak, 13% vol.

Brett, Pferdestall, reife Pflaume, viel Kirsche, animalischer Eindruck tritt zurück, Waldbeeren treten ein; Struktur von Säure getragen, weiche Tannine, mittlerer Körper, Waldfrucht hält sich, kurzer Abgang

2019, Lajver, Signum Prémium Bikavér, Szekszárd, 14% vol.

anfangs verschlossen, dann reife eingekochte marmeladige Frucht (Pflaume, Waldbeeren),holzgeprägte Aromen; Frucht tritt zurück, kernige Tannine, Gerbstofffrische, harzige Ätherik, die Finale bestimmen,

2018 Vida Péter, Hidaspetre Kékfrankos, Szekszárd, 13,5% vol.

kühl, frische Heidelbeere, Kirsche, Holzrauch; straffe grüne Tannine, Holztannine, rauchig-holzige, Frucht sorgt für gewisse Eleganz, die allerdings überlagert wird, auch am Gaumen zurückhaltend

2018 Takler, Szenta-hegyi Kékfrankos, Szekszárd, 13,5% vol.

angeschmortes Gummi (wird weniger), süßliche marmeladige Frucht, Würze (Piment und Sternanis), schokoladig; komplexe Tanninstruktur, Reife-Eindruck am Gaumen stärker als in der Nase, sperrige Tannin,holzgeprägte warme Würze, verhaltene Frucht, die im Finale stärker durchkommt

2018 Bodri, Szekszárdi Bikavér Dűlő Selection, Szekszárd, 14% vol.

Dunkle Pflaume, eingelegte Kirsche, im Hintergrund rote Paprika, Holunderbeeren, marmeladiger Charakter überwiegt, Vanille, Zimt; eingekochte Frucht trägt saftigen Trinkfluss, weniger komplex, dennoch strukturiert, südlicherer Typ, im Abgang viel Schokolade

2017 Szeleshát, Szekszárdi K2 Kékfrankos, Szekszárd, 13% vol.

gebratetes Gemüse, Paprika, Sauerkirsche, Holzrauch, Süßholz, gerocknete Beeren; Holz prägt Gaumen, dahinter versteckt Beerenfrucht, wenig Säure, gut gereift, Säure und mildes Tannin machen weich, deuten aber eine fortgeschrittene Reife an

2020 Gere Attila, Fekete Járdovány, Villány, 13% vol.

holzbetont, viel dunkle, balsamisch Würze, Kaffee, Tabak, schwarzbeerig, Waldbeere, rauchig; süßlich-pikant, staubiger, etwas austrocknender Gerbstoff, am Gaumen rotfruchtiger



2017 Takler, Primarius Merlot, Szekszárd, 15% vol.

Ton, rebsortentypisch, pflaumig, vegetabiler Unterton, Kompott, Tabak, nasses Laub, Vanille, leichte Animalik, Ribislmarmelade, Touch Hagebutte; üppiger Typ, noch ordentlich ungestümes Tannin, viel Säure, Speisebegleiter

2018 Gere Attila, Villányi Franc Csillagvölgy Dűlő, Villány, 14,5% vol.

warmwürzig, Kaffee, Schokolade, rebsortentypisch, Marzipan, Tabak, Zigarrenkiste, Rumtopf, kräutrig, kräutrig-ätherisch; weiche Struktur, gute Säure, Alkohol gut eingebunden, warmer Typ, aber mit Trinkfluss und guter Länge

2017 Figula, Balatonszőlősi Cabernet Franc, Balatonfüred-Csopak, 13% vol.

kühl, Lakritz, Piment, Nelke, pyrazinige Ätherik, Paprika, Kaffee im Hintergrund, frische rot-/kleinbeerige Frucht; super Trinkfluss, geschmeidiges Tannin, solide Säurestruktur, mittlere Länge

2017 Heumann, La Trinitá Villányi Franc, Villány, 15% vol.

tonig, teerig, rauchig, blaue und schwarze Frucht, dunkelwürzig, weihnachtlich (Nelke, Piment), Vanille, Zartbitterschokolade; viel Power, üppiges, ungezähmtes Tannin, viel Extrakt

2017 Vylyan, Villányi Franc, Villány, 14,5% vol.

Grafit, animalisch, Blaubeere, dunkle Ätherik, Teer, Ton, Schwarzkirsche; sehr austrocknendes Tannin, und sehr viel davon, üppige Säure, viel Neuholz, sehr jun

SÜSSWEINE

95

1999 Paangold, 5 puttonyos Tokaji Sárgamuskotály Aszú, Tokaj, RZ 118,5 g/l, 10,5% vol.

harzig-balsamisch, getrocknete Feigen, Orangenzerste, Bergamotte, feuchte Wolle, Bergheu, super facettenreich; Tonkabohne, kräutrig-erdig, ewig lang ohne Schwere

94

2016 Carpinus Winery, 6 puttonyos Tokaji Aszú, Tokaj, RZ 182 g/l, 10,0% vol.

sehr handwerklich-rustikal, Kartoffelschale, Topinambur, attraktive Flüchtige, Sauerkraut, Bratapfel; Süße super verpackt, herber Grip, wirkt jugendlich und animierend, gesalzene Nüsse

2013 Simonfay Borkúria, Tokaji Aszú, Tokaj, 12,5% vol.

Bienenwachs, Ovomaltine, super offene, reife und komplexe Aromatik, süße Kräuter, Eukalyptus-Menthol-Bonbon, Tabak; sehr dicht und fest am Gaumen, super Mix aus Frische und nussiger Oxidation

93

2018 Tokaj Classic, Tokaji Aszú Mád Historical vineyard, Tokaj, RZ 295 g/l, 9,0% vol.

extrem komplexer Duft: herbe Zitrusfrucht, Bergamotte, Bergheu, kandierte Papaya, viel Kräuter; extreme Süße, leicht Bienenwachs, wieder Kräuter, Ahornsirup

2017 Royal Tokaji, Gold Label Tokaji Aszú 6 puttonyos, Tokaj, RZ 189 g/l, 10,5% vol.

Birnsaft, coole nussige Würze, Honig-Salz-Mandeln, Lemon Curd; sehr straight, wieder helle Nüsse, geniale Säurefrische, jugendlich vital

2013 Simonfay Borkúria, Tokaji Late Harvest, Tokaj, RZ 51,8 g/l, 12,6% vol.

brötchen-nussiger Duft, leicht oxidativ, Sauerteig, Apfelschale, Wermutkraut, Olive; ultra geradlinig und herb, Anis und Süßholz

2013 Tokaj-Hétszölő, 5 puttonyos Tokaji Aszú Hétszölő 1er Cru, Tokaj, RZ 140 g/l, 11,5% vol.

BSA, ranzige Butter (verfliegt!), Joghurt, viel Flüchtige, sehr handwerklich und fordernd, Sauerteig, Zitronentarte; super säurefrisch, lebendig, eigenständig und sehr komplex, enorme, elegante Länge



SÜSSWEINE

92

2018 Royal Tokaji, Édes Szamorodni, Tokaj, RZ 132 g/l, 11,5% vol.

leicht Uhu, aber noch ansprechend, dunkle Kräuter, Schwarztee, Zitrusmarmelade; sehr stoffig, salzig-nussiger Touch, feine Hefe, Sesam und Pinienkerne, super Säure

2016 Tokaj Kikelet, 6 puttonyos Tokaji Aszú, Tokaj, RZ 182 g/l, 10,0% vol.

leicht grünliche, chemische Noten, Bergheu, Absinth, Lanolin, Rauchmandeln; hat Ecken und Kanten, super pikant, Eukalyptus, ultra lang

91

2017 Harsányi, Tokaji Aszú, Tokaj, RZ 187,2 g/l, 10,0% vol.

feine Kräuternoten, Orangenzeste, Waldhonig, Salzmandeln; super saftig und salzig, ohne zu viel Opulenz, gute Frische

2013 Holdvölgy, Culture 6 puttonyos Tokaji Aszú, Tokaj, RZ 191,3 g/l, 11,0% vol.

Schinkenspeck, leicht buttrig, Apfelkuchen mit Zimt, süße Sahne, spannende Kombi, leicht Nagellack; fest, dicht, saftig und vital, Johannsbrot, leicht Lakritz

2018 Paangold, Tokaji Szamorodni Sweet, Tokaj, RZ 79,2 g/l, 12,5% vol.

dezente Flor-Anklänge, viel kräutrig-florale Würze, Lakritz, getrocknete Apfel- und Mango-Frucht, Noriblätter; sehr pikant, saftig, jugendlich, wieder kräutrig-salzig

2018 Feind, Choice, Balatonfüred-Csopak, RZ 175 g/l, 13,0% vol.

ätherische Würze, Pinie und Menthol, dunkler Sauerteig, Waldhonig mit Kräutern; tolle Würze, etwas glatt

2017 Gróf Degenfeld Wine Estate, Tokaji Szamorodni Selection, Tokaj, RZ 120,8 g/l, 11,0% vol.

erinnert an Almdudler, Bergheu, Melisse, Holunder, Zitruszeste, leicht Honig; erfreulich leicht, minzig, wieder Zitrus, junge Saftigkeit



2017 Balassa, Tokaji Aszú Villó, Tokaj, RZ 247 g/l, 9,5% vol.

feine erdig-balsamische Würze, dunkle Teentönen, leicht nussig-rauchig, Salzmandel; viel von allem: Süße, Säure, Dichte, Spannung

2016 Patricius, Tokaji Aszú 6 puttonyos, Tokaj, RZ 194 g/l, 11,5% vol.

Erkältungsbalsam, Wermut, sehr kräutrig, leicht Zitrus und Apfelschale; am Gaumen etwas weniger Druck als erwartet, herb-kräutrig, wirkt jung

2013 Barta, Tokaji Aszú Selection 6 puttonyos, Tokaj, RZ 245 g/l, 8,8% vol.
dunkler Honig, balsamisch-kräutrig, Tannennadeln, Orangenmarmelade; sehr dicht ohne Schwerfälligkeit, wirkt jünger

90

2013 Grand Tokaj, Tokaji Aszú 6 puttonyos, Tokaj, RZ 208,1 g/l, 9,5% vol.

feine Reife, Laub und Tabak, Datteln im Speckmantel, dezent kräutrig-zitrisch; sehr clean und fruchtsüßbetont, wirkt viel jünger

2017 Budaházy-Fekete Kúria, Imperator Tokaji Aszú, Tokaj, RZ 180,8 g/l, 11% vol.

frischer Hefeteig, Zitronenmarmelade, leicht Botrytis, Wachs und Honig, Cornflakes; dicht und üppig, viel Kräutertee

89

2017 Pajzos, Tokaji Aszú 6 puttonyos, Tokaj, RZ 215,2 g/l, 9,5% vol.

Honig, Cornflakes, Kamillentee, Englische Marmelade; süßlich herbe Zitrusaromatik auch am Gaumen, mittlere Länge

2018 Budaházy-Fekete Kúria, Tokaj Ice Wine Rány Vineyard, Tokaj, RZ 114,8 g/l, 12,0% vol.

Kellogg's Smacks, Physalis, Mango, dezent kräutrig-salin; sehr dicht, Süße gut gezügelt, wieder kräutrig-zitrisch



2018 Patricius, Tokaji Late Harvest „Katinka“, Tokaj, RZ 126,5 g/l, 12,5% vol.

kandierte Mangos und Papaya, dezent Salz und Haselnuss, sehr jung; intensiver Mix aus hoher Säure und hoher Süße

2017 Mad Wine, Mád Late Harvest, Tokaj, RZ 137,3 g/l, 12,5% vol.

wachsig, Honig, gesalzene Nüsse, viel Botrytis, Mottenkugel, Klosterfrau; sehr kräutrig, Menthol-Eukalyptusbonbons

2017 Pelle Pince, Tokaji Aszú 6 puttonyos, Tokaj, RZ 213 g/l, 10,0% vol.

kräutrig-minzig, Kellogg's Frosties, getrocknete Zitrusfrucht, Kumquat, leicht Tee; sehr rund und geschmeidig, Süße gut gezügelt, saftig-dicht

2014 Grand Tokaj, Tokaji Aszú 5 puttonyos, Tokaj, RZ 160,7 g/l, 9,5% vol.

Apfelkuchen, Smacks, getrocknete gelbe Frucht, Kamille, satt und reif; sehr dicht und sättigend, herbe Kräuter, Johannsbrot

88

2018 Pannon Tokaj, Tokaji Szamorodni Sweet, Tokaj, RZ 80,4 g/l, 11,5% vol.

Birnensaft, dezent Melisse und Lakritz, sehr clean; saftig, eingängig, nicht mega komplex oder lang

2018 Pelle Pince, Zsófia Cuvée, Tokaj, RZ 127 g/l, 11,5% vol.

dunkel, rauchig-pfeffrig, Salmiak, viel Botrytis, getrocknete Exotik; saftig, dicht, sehr viel exotische Süße

