

„Hidden Treasures Nr. 3 – Balaton“ (Ungarn), weiß (2020)

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Moric - Burgenland
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling, Furmint
Bestell-Nr.	OBL060320

Der Schatz vom Plattensee: authentischer Charakterwein mit der Lizenz zu reifen! 92 Punkte – FALSTAFF

Einer der schönsten Vulkanberge Ungarns, der Csobánc, gibt dieser Cuvée aus Riesling und Furmint ihren trockenen, unverwechselbar mineralischen Ausdruck: Wie die aus dem dritten Jahrhundert stammende Herkunftsbezeichnung Vinea Pannoniae Nobilis Districtus beweist, gelten seine wärmespeichernden Basaltlava-Böden schon seit der Römerzeit als Weinlagen erster Güte. Hier, am Nordufer des Balaton (wie der Plattensee auf Ungarisch heißt), steht inmitten eines Naturschutzgebietes die Villa Tolnay. Bevor der Schweizer Philipp Oser im Jahr 2004 aus dem Haus ein veritables Weingut machte, residierte darin eine Ikone des ungarischen Films – die berühmte Schauspielerin Klári Tolnay (1910–1991). Hierhin kam Roland Velich aus dem Burgenland, um im Rahmen seines Hidden-Treasures-Projekts einen verborgenen Schatz zu heben: diesen fruchtigen, säurebetonten, extraktreichen, langlebigen und denkbar authentischen Weißwein. In enger Zusammenarbeit mit Erzeugern aus anderen Regionen Österreichs und Ungarns verfolgt der Top-Winzer das Ziel, die vergessenen Schätze der pannonischen Weinkultur wieder unverfälscht ins Glas zu bringen. Das ist hier ganz vorzüglich gelungen: „Wunderbarer Stoff“ ruft die englische Großkritikerin Jancis Robinson begeistert aus, der wir an dieser Stelle mit Freude zustimmen. In der Gegend rund um Badacsony hat ausdrucksstarker Riesling eine lange und stolze Geschichte. Und die Furmint-Rebe wurde immer wieder als Riesling des Ostens bezeichnet. Beide Sorten wachsen hier an Südhängen auf Basalt, teilweise auch auf



kalkhaltigen Sedimenten des Pannonischen Meeres. Getrennt voneinander gelesen und vergoren, werden sie mindestens 12 Monate lang in 750- bis 2.500-Liter-Fässern gelagert. Danach erfolgt die Cuvéetierung mit dem Ziel, Aroma, Konsistenz und Säuregehalt in ein perfektes Gleichgewicht zu bringen. Schließlich reift der Wein weitere sechs Monate in Tank oder Fass. Ins Glas kommt eine hellgelb leuchtende, füllige Cuvée von beachtlicher Substanz. Die beiden säurebetonten, straff strukturierten Rebsorten ringen nicht um die Vorherrschaft, sondern komplementieren einander. Schon beim Einschenken umspielt ein zarter Duft von Minze sowie feinen, hellen Blüten die Nase. Im Hintergrund offenbart sich eine rauchige und leicht kräuterwürzige Note. Am Gaumen vereinen sich feine Zitrusaromen harmonisch mit einem Hauch von reifen gelben Früchten. Ohne jeden Anflug von Restzucker beeindruckt der saftige Wein durch seine feine Balance zwischen Fruchtsüße und Säure. Er zeigt eine straffe, kantige Textur, eine zum Weitertrinken animierende Säure und im Abgang die trockene Nussigkeit des Furmint. Nostalgiker könnten also durchaus ins Schwärmen geraten, sollten indes nicht so weit gehen, diesen dichten, vollmundigen Wein für eine Reminiszenz an die österreichisch-ungarische Monarchie zu halten. Fest steht allerdings, dass er seine Herkunft aus einer alten, beinahe in Vergessenheit geratenen Kulturlandschaft auf faszinierende Weise widerspiegelt. Also genau, was Roland Velich im Sinn hatte, als er diesen lange verborgenen Schatz vom Plattensee für uns auffand.

Eine Stunde Belüftung in der Karaffe tut dem Wein gut. Ab sofort und bis 2035.

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333