

UNGARN

Furmint und Kékfrankos im Spotlight



Getragen von Investitionen, qualifizierten Produzenten und einem klaren Bekenntnis zu autochthonen Sorten wie Furmint und Kékfrankos schärft das Land sein internationales Profil. Besonders in Deutschland wächst das Interesse – ein Zeichen dafür, dass Ungarns Weine zunehmend als charakterstarke Alternative im umkämpften Markt gelten.

Etwas abseits der ausgetretenen Pfade liegt mit Ungarn ein Weinland im Herzen Europas, das nach wie vor zahlreiche Entdeckungen bereithält. Die Weine der zentraleuropäischen Nation genossen einst Weltruf, ehe sie in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts an internationaler Aufmerksamkeit verloren. In den vergangenen Jahrzehnten jedoch hat sich viel getan: Investitionen in Weinberge und Kellertechnik sowie die Rückbesinnung auf autochthone Sorten haben dem ungarischen Weinbau zu neuer Strahlkraft verholfen. Gut ausgebildete Winzerinnen und Winzer, die ihr Handwerk beherrschen und die Bedürfnisse des Marktes verstehen, tragen entscheidend dazu bei, dass Ungarn seinen Platz auf der internationalen Bühne wiedererlangt hat. Dieses neue Selbstbewusstsein spiegelt sich auch in den Exportzahlen wider. Im Jahr 2024 wurden knapp 1,4 Mio. hl

ungarischer Wein exportiert – ein Plus von 154.000 hl im Vergleich zum Vorjahr und einer der höchsten Werte seit 2003. Zwar entfallen große Mengen des Absatzes in Deutschland weiterhin auf im Lebensmitteleinzelhandel präsente Basisweine, doch die steigenden Importzahlen beweisen zugleich die Relevanz des deutschen Markts für ambitionierte ungarische Erzeuger.

Um die Vielfalt, Qualität und Marktchancen ungarischer Weine stärker sichtbar zu machen, veranstaltete WEIN+MARKT gemeinsam mit Wines of Hungary Ende Oktober 2025 in Hamburg eine Fachverkostung mit anschließender Diskussionsrunde. Eingeladen waren Fachhändler, Sommeliers und Educators aus Norddeutschland. Einige der Teilnehmer hatten bislang nur wenig Berührungspunkte mit ungarischen Weinen, andere arbeiten bereits seit Jahren erfolgreich damit.

Die auf dem Tisch stehenden Weine spiegeln die stilistische Bandbreite des Landes wider: Rot-, Weiß-, Süß- und Schaumweine. Thematisch konzentrierte sich die Verkostung jedoch auf zwei Sorten – Furmint bei Weißwein und Kékfrankos bei Rotwein – sowie Cuvées, in denen sie eine wesentliche Rolle spielen. Ab Seite 44 stellen wir die Verkostungssieger ausführlich vor.

Kékfrankos: einzigartiger Charakter

Mit 6.642 ha war Kékfrankos im Jahr 2025 die am häufigsten angebaute Rebsorte Ungarns. Für deutsche und österreichische Fachleute ist sie längst keine Unbekannte mehr – im westlichen Nachbarland heißt die Sorte Blaufränkisch, hierzulande Lemberger. Wer Kékfrankos kennt, weiß, dass die Sorte für finessenreiche Rotweine steht, die Kraft und Eleganz vereinen – und dabei alles andere als austauschbar sind: Farbe, Säure, Biss und häufig eine markante Tanninstruktur prägen die Weine. Monika Krupski, Wine Educatorin aus Hamburg, fasste es der Diskussionsrunde in einem Satz zusammen: „Mit Kékfrankos gibt es die Möglichkeit, eine Rotweinsorte in den Vordergrund zu stellen, die über Authentizität und Persönlichkeit verfügt.“

Ungarn in Zahlen

Auch die Verbindung zu Österreich spielt für das Image der Sorte eine wichtige Rolle, erklärte Sommelier Maximilian Wilm von Kinfelts Restaurant in Hamburg. „Was dabei geholfen hat, Ungarn in die Köpfe der Konsumenten zu bringen, war, dass österreichische Winzer die Landesgrenzen überschritten haben. Wenn sie die Weine als Kékfrankos statt Blaufränkisch labeln, funktioniert das“, sagte er.

Vielseitiger Furmint

Furmint ist mit 3.287 ha die wichtigste Weißweinsorte Ungarns – abgesehen von der Tafeltraube Bianca – und bildet das Rückgrat des berühmten Tokajers. Zunehmend gewinnt die Rebsorte jedoch auch im trockenen Segment an Bedeutung, wo sie im Fachhandel wie in der Gastronomie große Wertschätzung erfährt. Xinyi Chen, Inhaber des Hamburger Restaurants Copper House, das für asiatische Küche steht, bestätigte die gastronomische Vielseitigkeit des Furmint: „Furmint passt zu vielen Speisen. Wir importieren viele Weine direkt und verkaufen pro Wein mehrere Paletten pro Jahr – auch dank des offenen Ausschanks. Das könnte ich mir ebenso gut mit Furmint vorstellen.“

Dass die Nachfrage nach hochwertigen ungarischen Weinen steigt, beobachtet auch Jan Peter Marxen, Betreiber eines Fach- und Großhandels in Kiel und Hamburg: „Alte Weine aus Ungarn sind Premium-Weine. Dafür gibt es eine Nachfrage. Viele fragen nach Furmint – auch wenn er aus Österreich oder Slowenien stammt.“ Dabei handelt es sich beim Furmint um eine ur-ungarische Sorte. Sie steht für säurebetonte Weißweine, die sich in der Jugend als aromatisch-frisch bezeichnen lassen, gleichzeitig jedoch ein großes Alterungspotential mitbringen, wie es bei kaum einem anderen Weißwein der Fall ist.

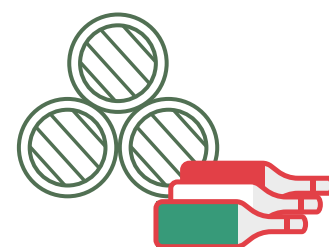
Marco Lehmitz, der mit Interpartner in Norderstedt eine Einkaufsgemeinschaft leitet und mit seinem Weinhaus am Stadtrand einen alteingesessenen Fachhandel führt, bestätigte diese Entwicklung. Allerdings verwies er zugleich auf die eher langsame Rotation, was bei erklärungsbedürftigen Spezialitäten durchaus üblich sei: „Wir haben acht ungarische Weine im Sortiment, darunter fünf Tokajer und trockene Furmint. Die Verkäufe schwanken – mal mehr, mal weniger.“

Tokaj: große Klasse

Mit 56.275 ha Rebfläche, verteilt auf 22 Anbaugebiete in sechs Regionen, bietet Ungarn eine enorme Vielfalt. Tokaj im Nordosten des

Landes ist das wohl berühmteste Anbaugebiet. Seit 2002 UNESCO-Welterbe, genießt die Region einen legendären Ruf für ihre edelsüßen Furmint-basierten Weine. Gleichzeitig gewinnen trockene Qualitäten zunehmend an Bedeutung. Sommelier Maximilian Wilm war besonders von der Bandbreite beeindruckt: „Die Süßweine haben mich darin bestätigt, dass Ungarn mit dem Tokajer auf eine großartige Tradition in diesem Bereich zurückblicken kann.“ Zugleich betont er die Chancen trockener Qualitäten: „Wir haben trockenen Furmint aus Tokaj offen ausgeschenkt und die Leute haben mir erzählt, dass sie sich den Wein privat gekauft haben, zum Beispiel als Chardonnay-Ersatz.“

Der weltberühmte Süßwein führt auch die Bestenliste unserer Verkostung an. Für die Produktion wenden die Winzer viel Mühe auf. Die Trauben – neben Furmint in vielen Fällen auch Hárslevelű (zu deutsch der Lindenblättrige) – müssen von Botrytis befallen sein und dadurch rosinieren. Sie wachsen an Hängen erloschener Vulkane. Gelesen werden sie von Hand, früher in 25 l fassende Bütten, die in Ungarn ähnlich heißen, nämlich Puttony. Für die edelsüße Spezialität werden gesunde Trauben gelesen, gekeltert und zu einem Grundwein weiterverarbeitet. Üblicherweise werden die edelfaulen Beeren in mehreren Durchgängen separat gelesen. Deren süßer Saft wird dem Grundwein zugefügt. Als „Maßeinheit“ für Süße taucht die



Quelle: gerundete Werte von KSH (Statistisches Amt Ungarns)

Die sechs Hauptweinregionen mit den 22 Anbaugebieten Ungarns

Oberpannonien

Die nördlichste Weinregion Ungarns vereint Hügel, Flüsse und vielfältige Terroirs. Ihre verstreuten Weinberge liefern dank des kühlen Klimas elegante, frische Weißweine sowie elegante, fruchtbetonte Rotweine.

- 1 Etyek-Buda (1.496 ha)
- 2 Mór (571 ha)
- 3 Neszmély (1.453 ha)
- 4 Pannonhalma (638 ha)
- 5 Sopron (1.630 ha)

Oberungarn

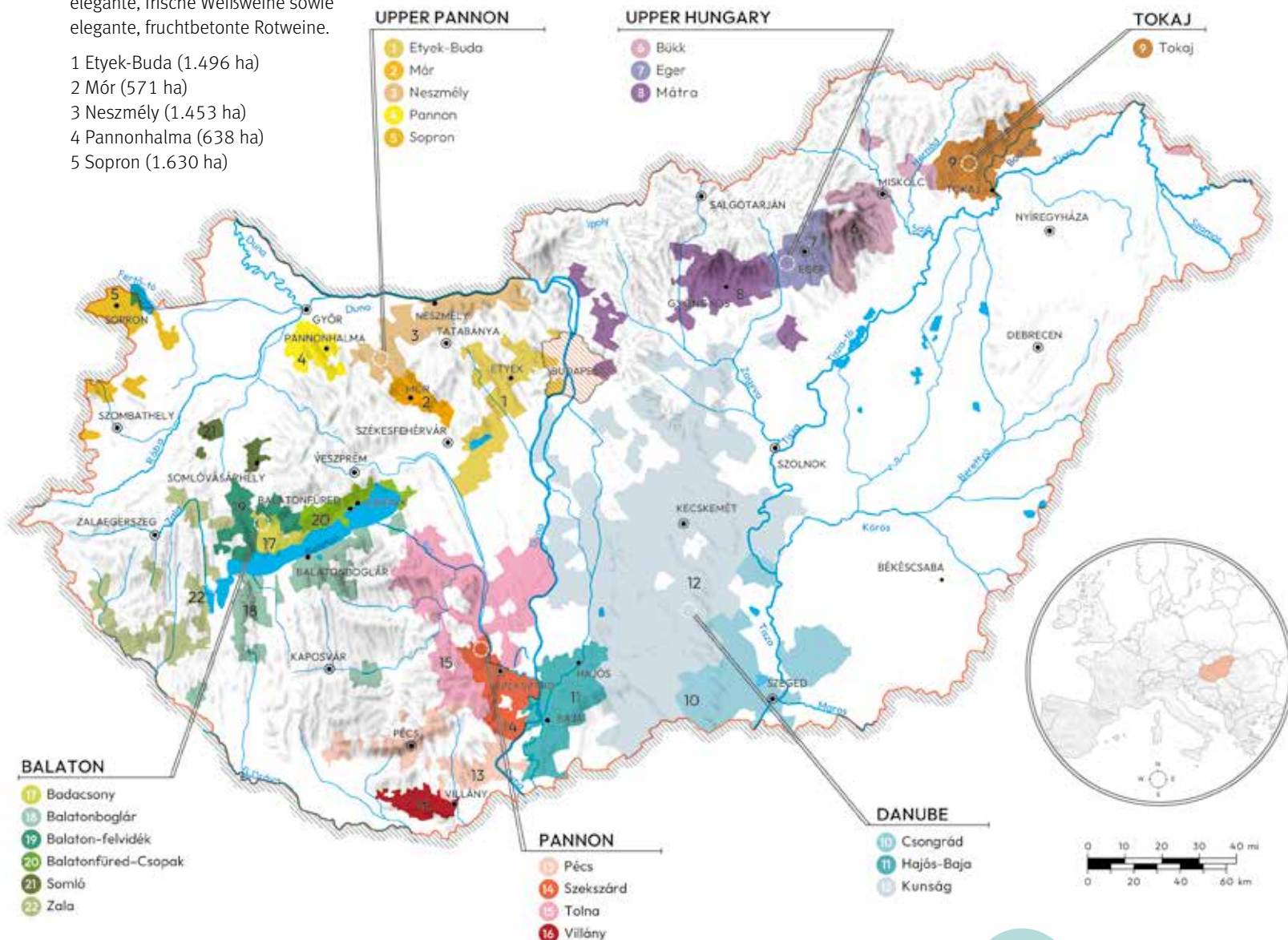
In Eger liegt eines der herausragendsten Terroirs Ungarns: Nagy-Eged. Über 60 zugelassene Rebsorten, ein vielfältiges Mikroklima sowie das Zusammenspiel traditioneller und moderner Methoden schaffen hier eine außergewöhnliche stilistische Vielfalt.

- 6 Bükk (970 ha)
- 7 Eger (5.335 ha)
- 8 Mátra (5.983 ha)

Tokaj

Ungarns einzige Weinbauzone, die zugleich als eigenständige Region gilt, ist die weltweit erste abgegrenzte Weinregion und seit 2002 UNESCO-Welterbe. Trotz der Konzentration auf Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Kövérszőlő, Zéta und Kabar entstehen hier außergewöhnliche Weinspezialitäten von Weltrang.

- (9) (5.723 ha)



Balaton

Die Weine des Balaton spiegeln die Vielfalt ihrer Böden – Vulkangestein, Löss, roter Lehm und Mergel – sowie ein breites Spektrum internationaler und autochthoner Rebsorten. Sie überzeugen durch präzise, charakteristische Aromen.

- 17 Badacsony (1.422 ha)
- 18 Balatonboglár (3.127 ha)
- 19 Balaton-Highlands (832 ha)
- 20 Balatonfüred–Csopak (1.969 ha)
- 21 Somló (553 ha)
- 22 Zalai (833 ha)

Pannonien

Eine sonnige, zumindest im Sommer nahezu mediterrane Landschaft, Heimat exzellenter Weingüter und kultureller Highlights. Vier Anbaugebiete mit unterschiedlichem Charakter – von Pécsi Cifrandi bis Villányi Franc, von Tolnai Olaszrizling bis Szekszárdi Kadarka – bieten eine erfrischend breite Weinpalette. Erntefeste und kulturelle Höhepunkte runden das Erlebnis ab.

- 13 Pécs (652 ha)
- 14 Szekszárd (2.153 ha)
- 15 Tolna (2.420 ha)
- 16 Villány (2.483 ha)

Donau

Die größte Weinregion Ungarns besticht durch ihre Weite. Viele Weine sind für den frühen Genuss: frisch, saftig und leicht, dennoch finden sich auch besondere Tropfen und Winzer. Verkostungen und Weintouren sind hier jederzeit möglich.

- 10 Csongrád (1.117 ha)
- 11 Hajós-Baja (1.873 ha)
- 12 Kunság (20.365 ha)

Angabe 3,4,5 oder 6 sogar Puttonyos auf dem Etikett auf, je nachdem, wie viel Saft edelfauler Trauben im fertigen Wein enthalten ist. Je mehr, desto süßer, dichter und konzentrierter. Das fertige Produkt nennt sich Aszú. Tokaj-Süßweine sind rare Spezialitäten und ein Beispiel dafür, dass es über ungarische Weine noch viel zu erzählen gibt.

Die Diskussionsrunde machte dabei eines klar: Probiermöglichkeiten sind entscheidend, um dem deutschen Publikum ungarische Weine näherzubringen. Karl-Peter Tadsen aus Bredstedt, der mit seinem Getränkegroßhandel seit Jahren die norddeutsche Gastronomie – einschließlich der nordfriesischen Inseln – beliefert, erinnerte an frühere, erfolgreiche Aktionen: „Vor rund 20 Jahren gab es eine Gastronomie-Kampagne mit volkstümlicher Musik. Das war ein Riesenerfolg. Da ließe sich wieder etwas aufbauen.“

Auch Marco Lehmitz hält kreative Aktionsformate für vielversprechend: „Einmal im Jahr veranstalten wir ein Sommerfest mit wechselndem Motto und passenden Winzern. Eine Ungarische Woche wäre absolut denkbar.“ Michael Kiso von Weinselection in Hamburg ergänzt: „Es gibt zwar bei uns keine direkte Nachfrage nach ungarischen Weinen, aber ein ungarisches Weinfest wäre interessant.“ Nicht alle Händler teilen jedoch diese Einschätzung. Torge Thies von den Weingaleristen, ebenfalls in Hamburg, sieht das Potenzial weniger in Großaktionen als in der direkten Auseinandersetzung mit dem Produkt: „Das Potenzial liegt eher darin, den Gästen zu zeigen, dass ungarische Weine hervorragende Speisebegleiter sind.“ Entscheidend sei dabei der unmittelbare sensorische Eindruck: „Kunden sind offen für Rebsorten,



Vielseitiges Ungarn; Endlose Rebzeilen in hügeliger Landschaft (o.l.), ein Patchwork aus Dörfern, Weinbergen und Wiesen in Kunság (o.r.) sowie postkartentaugliche Motive vom Balaton.

die sie nicht kennen. Aber sie wollen probieren. Genau deshalb eignen sich Tastings so gut.“

Terroir als Erfolgsfaktor

Ungarn verfügt über rund 220 Rebsorten, darunter zahlreiche autochthone Juwelen. Neben Kékfrankos und Furmint tragen auch Olaszrizling (ca. 2.910 ha) oder die charakterstarke Sorte Juhfark (145 ha) entscheidend zur Identität des Landes bei. Gemeinsam stehen sie für säurebetonte Weine mit klarer Terroirprägung und spiegeln die außergewöhnliche Vielfalt der ungarischen Weinlandschaft wider: von der Donautiefebene im Süden bis zu den vulkanisch geprägten Regionen Somló, Badacsony und Tokaj entstehen Weine mit Struktur, Mineralität und Ausdruckskraft.

Die vulkanischen Böden dieser Regionen verleihen den Weinen eine unverwechselbare

re Note und sind zugleich ein internationaler Unique Selling Point. Denn gerade für Weinliebhaber, die Vulkan-Weine mögen, bietet Ungarn eine spannende, aber oft unterschätzte Alternative zu den bekannteren Vulkanregionen im Mittelmeer. In Eger, Heimat des Egri Bikavér (auf Deutsch Erlauer Stierblut) sorgt das mineralreiche Gestein für optimale Drainage und Nährstoffaufnahme, was den Rotweinen Tiefe und komplexe Aromen verleiht. Der internationale Erfolg zeigt sich aktuellen Medienberichten aus Ungarn zufolge beispielhaft am Weingut St. Andrea in Egerszalók: Sein Merengő Egri Bikavér der Jahrgänge 2018 und 2019 wurde in die Weinkarte des mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Odette in Singapur aufgenommen – einem der renommiertesten Restaurants der Welt. Weiter westlich an den Ufern des Balatons prägt das vulkanische Terroir vor allem Weißweine wie Olaszrizling und Kéknyelű. Die Bodenstruktur sorgt für Frische, fruchtige Noten und eine elegante Balance. Ganz nebenbei handelt es sich um eine beliebte Feriendestination, wo die Besucher in Kontakt mit den Weinen kommen, was nach Ansicht von Monika Krupski ein weiteres Mittel ist, Olaszrizling und Co. in den Köpfen der Menschen zu verankern.

Diese Kombination aus autochthonen Sorten, Terroirvielfalt und innovativem Weinbau macht ungarische Weine zu einem internationalen Vorzeigeprodukt. Charakter, Struktur und Langlebigkeit heben sie von globalen Konkurrenten ab – eine Erfolgsgeschichte, die durch Platzierungen in der internationalen Spitzengastronomie eindrucksvoll bestätigt wird.

Die empfohlenen Weine mitsamt Bewertung finden Sie auf den nächsten Seiten.



Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Fachverkostung und Diskussion (v.l.): Michael Kiso (Weinselection, Hamburg), Torge Thies (Die Weingaleristen, Hamburg), Monika Krupski (Wine Educator, Hamburg), Jan Peter Marxen (Marxen Wein, Kiel), Xinyi Chen (Copper House, Hamburg), Marco Lehmitz (Weinhaus am Stadtrand, Norderstedt), Karl-Peter Tadsen (Getränke Tadsen, Bredstedt), Maximilian Wilm (Kinfelts, Hamburg) und Moderator der Diskussionsrunde Klaus Herrmann (WEIN+MARKT). Nicht im Bild: Meike Frers (ff.k, Hamburg) und Jörg Winkler (Verkostungsleitung WEIN+MARKT)

Weißweine Furmint und Cuvées



95,0

2017 Béres Tokaji
Aszú 6 Puttonyos/Tokaj
Furmint, Muscat süß

Béres Vineyards and Winery, Erdőbényi
10% vol/64,90 Euro

Üppig süß und perfekt ausbalanciert dank einer lebendigen Säure. Aromen von Aprikose, Blutorange und Akazienhonig, mit würzig-fruchtigen Geschmack und langem Abgang – eine Rarität nah an Perfektion.

www.berestokaj.hu



91,0

2012 Prelude,
Szamorodni /Tokaj
Furmint, Hárslevelű süß

Tokaj Classic Winery, Mád
10% vol/14,50 Euro

In Edelstahl vergoren und zwei Jahre im Holzfass gereift, zeigt er Aromen von getrockneter Aprikose, Honig und Orangenschale, untermalt von feinen Röstaromen. Am Gaumen cremig und ausgewogen, mit präsenter Säure und langem Nachhall.

www.tokaj-classic.com



90,5

2021 Tokaji Dominium zsomBor/
Tokaj
Furmint halbtrocken

Pannon Tokaj Pincészet, Tolcsva
15% vol/6,00 Euro

Auf der Maische vergoren und vier Monate im Holzfass gereift. Reife gelbe Früchte und feine Vanillenoten in der Nase. Cremig, ausgewogen und besonders fruchtig im Geschmack, mit intensivem Nachhall.

www.pannontokaj.hu



92,0

2022 Derű Furmint Extra Brut/Tokaj
Furmint

Tokaj Art Wine, Tállya
12,5% vol/20,00 Euro

Feine und langanhaltende Perlage. Im Duft fruchtbetont mit Aromen von grünem Apfel und zarten Hefenoten. Am Gaumen frisch und ausgewogen, getragen von einer zupackenden Säure und einer harmonischen, gut strukturierten Textur.

www.tokajartwine.hu



91,0

2019 TR Szamorodni/Tokaj
Furmint, Hárslevelű süß

TR Wines Tokaj, Mád
12% vol/14,50 Euro

Ein komplexer, edelsüßer Wein mit Aromen von getrockneter Aprikose, kandierter Zitrusfrucht und Honig. Am Gaumen dicht und harmonisch, mit einer animierenden Säure, feinen Würze und langem frisch-fruchtigen Finale.

www.trmuvek.hu



90,5

2019 Béres Tokaji Lőcse/Tokaj
Furmint trocken

Béres Vineyards and Winery, Erdőbényi
13,2% vol/14,90 Euro

In der Nase Aromen von Quitte, reifer Birne und Honig, begleitet von zarter Eichenholzwürze. Am Gaumen trocken, rund und cremig, mit mittlerer Säure und einem Hauch Salzigkeit. Langer, harmonischer Abgang.

www.berestokaj.hu



90,5

2021 Genius/Tokaj
Furmint trocken

Tokaj Art Wine, Tállya
12% vol/35,00 Euro

Einladende Nase mit dezenter Holznote, begleitet von fruchtigen Aromen wie Quitte, aber auch Zitrus. Am Gaumen fruchtig-saftig, klar und gut balanciert. Lebendige Säure, die sich bis ins Finale zieht – crispy im Abgang.

www.tokajartwine.hu

**89,5**

2023 Angyal Selection/Tokaji

Furmint trocken

**Angyal Borkereskedés,
Budapest****15% vol/8,00 Euro**

Aus vollreifen, sorgfältig selektierten Trauben vinifiziert, zeigt der Wein cremige Eichenfassnoten, frische Säure und eine feine Quittenfrucht. Komplex am Gaumen mit langem, harmonischem Nachgeschmack.

www.angyalborkereskedes.hu**90,0**

2023 Figula 30 /Balatonfüred-Csopak

Furmint, Olaszrizling trocken

Figula Pincészet, Balatonfüred**15% vol/16,00 Euro**

50% im Edelstahltank und 50% im gebrauchten 500-l-Eichenfass vergoren und zehn Monate gereift. In der Nase frische Zitrus- und Apfelnoten, am Gaumen saftig, elegant und ausgewogen mit feiner Frische und langem, harmonischen Nachhall.

www.figula.hu**89,0**2024 Káli Kövek/
Balatonfüred-Csopak

Furmint trocken

Káli Kövek Winery, Köveskál**12,5% vol/10,00 Euro**

Spontane Gärung über zwei Monate, anschließend neun Monate im Eichenfass gelagert. Im Geruch Aromen von grünen Äpfeln, Quitte und feiner Würze. Im Mund frisch, saftig und ausgewogen mit eleganter Struktur.

www.kalikovek.hu**89,0**

2024 Garamvári Furmint/Balatonboglár

Furmint trocken

Garamvári Szőlőbirtok, Balatonlelle**12,5% vol/3,50 Euro**

Im Edelstahltank ausgebaut. In der Nase frische Zitrus- und Apfelnoten, am Gaumen klar, saftig und lebendig mit ausgewogener Säure und erfrischendem Nachgeschmack.

www.garamvari.hu**89,0**

2023 Tokaji Furmint/Tokaji

Furmint süß

Eszesvin, Csengőd**12,5% vol/7,49 Euro**

Reduktiv verarbeitet und im Edelstahltank ausgebaut. In der Nase dominieren frische Zitrus- und Apfelnoten. Im Mund klar, saftig und lebendig, mit gut integrierter Säure und langem, erfrischendem Nachhall.

www.tornyosborhaz.hu**88,5**

2021 TR Dry 2021 Organic/Tokaji

Furmint trocken

TR Wines Tokaj, Mád**13% vol/8,25 Euro**

Spontane Gärung im Edelstahltank. 70% auf der Feinhefe im Stahl ausgebaut, 30% für acht Monate in ungarischen, gebrauchten Eichenfässern (300–500 l) gereift. In der Nase feine Apfel- und Zitrusnoten, am Gaumen saftig und strukturiert.

www.trmuvek.hu**88,0**

2012 Dry Szamorodni/Tokaji

Furmint, Hárslevelű trocken

Samuel Tinon, Olaszliszka**14,22% vol/15,81 Euro**

144 Monate in Holz gereift. In der Nase reife Honig- und Aprikosenaromen, feine Würze und dezente Nussnoten. Am Gaumen voll, elegant und harmonisch mit dichter Struktur, ausgewogener Säure und komplexem Abgang.

www.samueltinon.com**88,0**

2024 Terroir Selection/Tokaji

Furmint trocken

Grand Tokaj, Tolcsva**13,73% vol/5,50 Euro**

Teilweise 9 Monate in 500 l neuen Eichenfässern gereift, teilweise im Edelstahltank und Flexcube ausgebaut. Im Aroma frische Minze und Apfel, am Gaumen klar, saftig und cremig.

www.grandtokaj.com

Die angegebenen Preise sind „ex-works“-Preise in Euro.

Rebsorten

Rotweine Kékfrankos und Cuvées



90,0

2017 Günzer Blaufrankisch Bocor
Single Vineyard Selection/Villány

🍷 Kékfrankos trocken

Günzer Family Estate, Villány

15% vol/8,50 Euro

Zunächst zwölf Monate in ungarischer und dann weitere zwölf Monate in französischer Eiche gereift. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere und feine Röstaromen. Am Gaumen dicht, würzig und harmonisch, mit reifen Tanninen und kraftvoller Struktur.

www.gunzer.com



90,0

2018 Diablo/Szekszárd

🍷 Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Syrah trocken

Tringa Borpince, Szekszárd

14,5% vol/4,50 Euro

Zwei Jahre in 500-l-Eichenfässern dritter Belegung gereift. In der Nase dunkle Beeren, Pflaume und feine Gewürznoten. Am Gaumen voll und harmonisch, mit reifen Tanninen und würziger Tiefe.

www.tringaborpince.hu



90,0

2021 St László Bikavér/Szekszárd

🍷 Kékfrankos, Kadarka, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz trocken

Vesztergombi Pince, Szekszárd

14% vol/8,00 Euro

Im Edelstahltank vergoren und 24 Monate im Holz gereift. In der Nase dunkle Beeren gepaart mit einer feinen Würze. Am Gaumen rund, ausgewogen und harmonisch mit gut eingebundenen Tanninen und langem Finale.

www.vesztergombi.hu



89,5

2022 Porkoláb Bikavér/
Szekszárd

🍷 Kékfrankos, Merlot,

Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Kadarka trocken

Sebestyén Pincészet, Szekszárd

14% vol/12,50 Euro

Jede Sorte einzeln in 500-l-Eichenfässern ausgebaut. In der Nase dunkle Beeren, Kirsche und feine Gewürznoten. Am Gaumen kraftvoll und elegant, mit gut eingebundenen Tanninen, aufeinander abgestimmter Struktur und langem Finish.

www.sebestyen-szekszard.hu



89,5

2021 Heimann & Fiai Bati Kereszt/
Szekszárd

🍷 Kékfrankos trocken

Heimann & Fiai, Szekszárd

13,5% vol/9,10 Euro

Mit ganzen Trauben vergoren und zwölf Monate in großen Fässern gereift. Im Duft dunkle Beeren gepaart mit dezent würzigen Noten. Am Gaumen frisch, saftig und elegant mit weichen Tanninen. Bleibt lange.

www.heimann.hu



89,5

2023 Telihold/Szekszárd

🍷 Kékfrankos trocken

Eszterbauer Borászat, Szekszárd

14,5% vol/7,56 Euro

Zwölf Monate in ungarischen und französischen Eichenfässern (225 l und 500 l) gereift, in der Nase treffen reife Beeren auf feine Gewürznoten. Am Gaumen elegant, saftig und ausgewogen, mit harmonisch integrierten Tanninen.

www.eszterbauer-bor.hu



89,0

2022 Várvedő Egri Bikavér Grand
Superior Sík-hegy dűlő/Eger

🍷 Kékfrankos, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah trocken

Tóth Ferenc Pincészet, Eger

13% vol/11,90 Euro

24 Monate im Eichenfass gereift. In der Nase dunkle Beeren, Kirsche und feine Würznoten. Am Gaumen kraftvoll, komplex und elegant, mit reifen Tanninen und langem, harmonischem Nachhall.

www.tothferencpincszet.hu



89,0

2022 Porkolábvölgy
Kékfrankos/Szekszárd

🍷 Kékfrankos trocken

Vesztergombi Pince, Szekszárd

14% vol/5,50 Euro

Im Edelstahltank vergoren, anschließend 18 Monate im Holz gereift. Dunkle Beeren kombiniert mit würzigen Holznoten im Duft. Am Gaumen saftig, elegant mit weichen Tanninen und langem, ausbalanciertem Nachklang.

www.vesztergombi.borbolt.hu



89,0

2023 Báro Steiner/Szekszárd

🍷 Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Kadarka, Cabernet Franc trocken

Eszterbauer Borászat, Szekszárd

14,89% vol/7,56 Euro

Zwölf Monate in ungarischen und französischen 500-l-Eichenfässern gereift. Riecht nach Kirsche, ergänzt um feine Würznoten. Im Geschmack kraftvoll und ausgewogen, mit harmonischen Tanninen und langem, feinem Abgang.

www.eszterbauer-bor.hu



89,0

2022 Bolyki és Bolyki Bikavér
Superior/Eger

🍷 Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Kékoportó trocken

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eger

14,2% vol/6,00 Euro

20 Tage im Edelstahltank vergoren, anschließend 18 Monate im Eichenfass gereift. Duftet nach dunklen Beeren, Kirsche und etwas Gewürznelke. Im Mund kraftvoll, mit reifen Tanninen und langem, ausgewogenem Finale.

www.bolykipinceszet.hu



88,0

2022 Iván Bikavér/Szekszárd

🍷 Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Kadarka trocken

Sebestyén Pincészet, Szekszárd

14% vol/12,50 Euro

20 Monate getrennt in teilweise neuen, teilweise gebrauchten Eichenfässern gereift. Im Geruch dunkle Beeren gepaart mit Tabak. Im Geschmack kraftvoll und ausgewogen, mit samtigen Tanninen und langem, harmonischem Abgang.

www.sebestyen-szekszard.hu



88,5

2024 KáeF/Sopron

🍷 Kékfrankos trocken

Puklusvin, Fertőszentmiklós

12,5% vol/4,00 Euro

Ausbau im Edelstahltank. In der Nase frische Beeren- und Kirschnoten, am Gaumen lebendig, saftig und klar strukturiert mit ausgewogener Säure und elegantem Finish.

www.puklusvin.hu



87,5

2023 Heimann & Fiai Bátor Bikavér/Szekszárd

🍷 Kékfrankos, Cabernet Franc, Kadarka, Pinot Noir, Merlot trocken

Heimann & Fiai, Szekszárd

13% vol/5,40 Euro

Mit ganzen Trauben in Zementtanks vergoren, anschließend zwölf Monate in großen traditionellen Eichenfässern gereift. In der Nase Kirsche, Pflaume und dezente Kräuternoten. Am Gaumen saftig und harmonisch, mit feiner Fruchtsüße und lang anhaltender Eleganz.

www.heimann.hu



88,0

2019 Grand Selection Superior/Eger

🍷 Kékfrankos trocken

Varsányi Pincészet, Verpelét

14% vol/45,00 Euro

18 Monate in Eichenfässern gereift. In der Nase intensive rote Beeren, Kirsche und etwas Zimt. Am Gaumen zupackend, mit geschmeidigen Tanninen und langem, kräftigem Nachgeschmack.

www.varsanyipinceszet.hu

WINES OF HUNGARY

Wir danken Wines of Hungary für die freundliche Unterstützung. Detaillierte Informationen zum Weinland Ungarn finden Sie unter

www.winesofhungary.hu

Text: Simon Werner und Jörg Winkler, Fotos & Grafiken: Wines of Hungary, ff.k Public Relations GmbH, WEIN+MARKT (Flaschenfotos und Gruppenbild)