



GORCA

FURMINT 2018

Vol. Alkohol:	12,5%
Säure:	6,53 g/l
Restzucker:	1,2 g/l
pH-Wert:	3,16
Trinkreife:	2019 bis 2026
Alter der Reben:	12 bis 57 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	28.9., 30.9. und 10.10.2018
Abfülldatum:	11.11.2019
Flaschengrößen:	0,75 l, 1,5 l und 3 l

Feine Nase nach Quitte und Zitronenthymian. Mit Luft etwas Rauch und nasser Stein. Speckbirne und gelber Apfel am Gaumen. Alles sehr straff gehalten vom sortentypischen Säuregerüst. Granatapfel-frische und Ananasfrucht. Salzzitrone und frische Säure im langen engen Nachhall. Grandioser Speisenbegleiter!

Thomas Schabl, Diplom Sommelier

Besonderheiten der Herkunft

Dieser Wein wächst ausschließlich auf den steilen Terrassen von Gorca. Die nach Süden hin ausgerichteten Kessellagen stauen die Wärme im Sommer, die der Entwicklung des Furmint zugutekommt. Die Böden sind von kalkhaltigem Tonmergel (Opok) geprägt.



großlappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig



schluffiger Lehm und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



spontane Vergärung, zehn Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere vier Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



passt gut zu Fisch, Geflügel und warme Vorspeisen; als Weinbegleitung für ein ganzes Menü



GORCA

FURMINT 2016

Vol. Alkohol:	12,5%
Säure:	7,06 g/l
Restzucker:	3,4 g/l
Trinkreife:	2018 bis 2025
Alter der Reben:	10 bis 55 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	2.10., 3.10. und 10.10.2017
Abfülldatum:	2.4.2018
Flaschengrößen:	0,75 l, 1,5 l und 3 l



Braucht Luft, bereits in der Nase sehr vielschichtig, grüne Nüsse, rote Beeren, viel gelbe Zitrusfrucht. Am Gaumen dann ein wenig Zimt, Hagebutte und getrocknete Apfelschalen. Kernig und fest, herbale Gerbstoffe im lebendigen Nachgeschmack.

Arno Bergler, WeinErleben

Besonderheiten der Herkunft

Dieser Wein wächst ausschließlich auf den steilen Terrassen von Gorca. Die nach Süden hin ausgerichteten Kessellagen stauen die Wärme im Sommer, die der Entwicklung des Furmintes zugutekommt. Die Böden sind von kalkhaltigem Tonmergel (Opok) geprägt.



großlappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig



schluffiger Lehm und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere sechs Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



passt gut zu Fisch, Geflügel und warme Vorspeisen; als Weinbegleitung für ein ganzes Menü