Martel.
Wein geniessen.

Aszú 6 puttonyos 2017

Tokaj
Szepsy

Furmint

2017

Tokaj

Blauschimmelkäse, Desserts ohne Schokolade, Foie Gras, Weichkäse

grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

naturnah

10.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Szepsy

Zum Wein

Der Aszú 6 Puttonyos ist reiner Furmint aus einzeln gelesenen Aszú-Beeren. Die traditionelle Klassifikation von sechs Puttonyos steht für enorme Konzentration und Dichte. Der Eintrittswein der Aszú-Linie und doch von bemerkenswerter Tiefe. In der Nase Orangen, ein feiner Holzton und Aprikosen in Sirup, ergänzt durch eine dezente vegetabile Frische. Am Gaumen intensiv und vielschichtig, mit eindrücklicher Dichte. Die ausgeprägte Süsse wird von einer präzisen Struktur getragen und wirkt erstaunlich ausgewogen. Sehr langer Nachhall. Ein Traum!

© Martel AG St.Gallen

Ungarn / Tokaj

Winzerportrait Szepsy

Istvan Szepsy und Istvan Szepsy (Junior). die Besitzer

Weingut

	37 ha
	Besitz: Familie Szepsy Gutsleitung: Istvan Szepsy
	Weiss: Furmint, Hárslevelű, Muscat Lune
	Vulkanisch

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Für uns steht kein anderer Name so klar für die qualitative Neudefinition dieser historischen Region. Für kompromisslosen Furmint, für Herkunft mit Präzision und für eine Haltung, die den Tokaj wieder in die internationale Spitze geführt hat.

Einzigartig

Das Besondere an István Szepsy ist die Verbindung aus historischer Tiefe und kompromissloser Gegenwart. Die Familie ist seit 1632 im Tokaj tätig. Heute führt István Szepsy jun. das Weingut in Mád und bewirtschaftet rund 40 Hektar in 19 Crus, verteilt auf sieben Dörfer. 83 Prozent der Rebflächen liegen in klassifizierten Grand Cru Lagen. Szepsy hat entscheidend zur Klonselektion des Furmint beigetragen und gilt als Wegbereiter der modernen Tokaj Weinkultur.

Überblick

Tokaj liegt im Nordosten Ungarns am Fusse der Zemplén-Berge auf rund 400 Metern über Meer und umfasst etwa 5’500 ha Rebfläche. Das Klima ist gemässigt kontinental mit warmen Sommern und kühlen Herbstnächten. Nebel aus den Tälern von Bodrog und Tisza begünstigen die Entwicklung von Edelfäule, die Grundlage der klassischen Aszú-Weine. Etwa 4 von 10 Jahrgängen bringen ideale Bedingungen für Edelfäule hervor. Die Böden bestehen aus vulkanischem Gestein, teilweise von Löss überdeckt. Auch Szepsys Rebflächen sind von Löss und vulkanischem Ton geprägt. Diese Böden speichern Wasser und verleihen den Weinen Struktur, Tiefe und eine feine Mineralität. Die Reben sind im Durchschnitt 40 Jahre alt. Die Bewirtschaftung erfolgt mit grosser Sorgfalt, die Erträge sind niedrig, jede Lese wird von Hand durchgeführt. Rund 70% der Produktion entfallen auf trockene Weine, vor allem Furmint mit klarer, mineralischer Prägung. In geeigneten Jahren entstehen zudem klassische Aszú-Weine, die zu den grossen Süssweinen der Welt zählen. m Betrieb arbeiten 34 Angestellte für 40 ha Rebfläche. Diese personelle Dichte unterstreicht den hohen Anspruch in Rebberg und Keller.

Emotionen

Wir sind berührt von der Konsequenz, mit der hier gearbeitet wird. Der Perfektionismus ist spürbar. Hier wird gezeigt, welches Potenzial im Tokaj steckt. Es erfüllt uns mit Stolz, dieses renommierte Weingut in unserem Sortiment zu führen.

«István Szepsy leistet einen grossen Beitrag an die internationale Weinkultur.»

— Martel über István Szepsy

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen