



©Heumann Wines

Ungarisches Weinschaffen mit deutscher/schweizerischer Präzision!

Das Heumann Weingut

Nachdem wir dieses Jahr erneut begeistert die Erzeugnisse von Evelyne und Erhard [Heumann](#) im Rahmen der Veranstaltung Mémoire and Friends verkostet haben, entschieden wir uns dafür, den vorliegenden Bericht zu schreiben.

Evelyne und Erhard Heumann sind schweizerischer und deutscher Herkunft, wobei sie im Jahr 1995 die Gelegenheit wahrnahmen, einen damals 40-jährigen Rebberg mit Blauen Portugieser Trauben in Ungarn zu pachten. Wer die hervorragenden und doch nach wie vor vielversprechenden Eigenschaften des Anbaugebietes rund um Villány kennt, wird sofort neugierig. Die Gemeinde, aber auch die Dörfer in angrenzender Nähe, bilden die Wiege der neuen ungarischen Realität. Grossartige Weine, die eines Tages auch die kritischsten Weinliebhaber verführen dürften. Schritt für Schritt hat das Ehepaar die Rebberge neu bepflanzt, einen Weinkeller gebaut und mit den notwendigen Geräten ausgestattet. Stets mit dem gleichen Leitgedanken: Qualität führt immer zum Erfolg. Markus del Monego MW, den wir insbesondere im deutschsprachigen Raum sehr gut kennen und, der im Jahr 2003 als erster Deutscher überhaupt zum Besten Sommelier du Monde erkoren wurde, sowie der Schwede Andreas Larsson, bester Sommelier du Monde 2007, schwärmen vor der Arbeit, welche Heumanns leisten. Den Terra Tartaro (rot) 2009 haben sie in ihrer Zeitschrift „Tasted“ mit 92/100 bewertet...



Ehrard Heumann nahm Ende August 2015 erneut an Mémoire & Friends teil.

Wir haben insgesamt vier Weine nach verkostet und möchten Ihnen nun unsere Bewertungen nicht weiter vorenthalten.



©Heumann Wines

Die Verkostung

Chardonnay Barrique 2008

Es wurden zwei identische Flaschen verkostet. Die eine Flasche Chardonnay wurde 24 Stunden vorher und die zweite Flasche sechs Stunden im Voraus geöffnet. Die Herausforderung lässt sich gerne begründen. Dieses Erzeugnis wurde in der Vergangenheit bereits wiederholt verkostet, wobei der Zeitpunkt der Bewertung nur im Ausnahmefall an einem einzigen Abend stattgefunden hat. Dieser Chardonnay beansprucht Geduld und viel Luft. Nicht selten hat er erst am zweiten, ja sogar am dritten Tag hervorragend geschmeckt. Da er immerhin 15% Alkohol enthält, was trotz dessen guten Eingebundenheit gewisse Konsumenten abschrecken kann, ist festzustellen, dass diese erst am fünften Tag wahrgenommen werden konnten. Im Verlauf der fünf Tage Verkostung, entwickeln sich zunächst durchaus feine, dann prägnante Sherry-Noten, ohne dass der Wein überhaupt oxydiert. Wer allerlei Curry gern hat, wird sich über dieses Erzeugnis also richtig freuen.



Wir bewerten hier die Flasche, welche tags zuvor entkorkt wurde und weisen auf unsere [News-Site](#) für die Bewertung der anderen, sechs Stunden zuvor entkorkten Flasche hin.

Schön frische, lebhaft Nase, welche an einen mineralischen Kern in einer Hülle gelber Früchte erinnert. Wirkt spannderweise verschlossen, wobei sich das etwas ungestüme Bouquet mit dem Schwenken des Glases schrittweise öffnet. Aprikosennoten, Haselnuss, Brotkruste, Madras-Gewürze sind einzelne Elemente, welche das Aromaspektrum bilden. Das ungarische Holz ist präsent, doch gut eingebunden. Appetitlich und mit einem fetten Chassagne vergleichbar. Guter, sauberer, harmonischer und nicht zuletzt vollmundiger Gaumen mit einem leichten, süsslichen Touch. Eindeutig spannend und der Wein verdient es, verkostet zu werden. Bis 2020 trinken. **17/20**. Dieser Wein wird nicht mehr produziert.

Dieser Wein ist heute weder in Deutschland noch in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

Der Jahrgang 2012 des einfachen, im Stahltank ausgebauten Chardonnay ist in Deutschland bei [Victoria Weine](#) für €12.- erhältlich.

Cabernet Franc 2009

Luft, Luft und nochmals Luft. Die Flasche wurde sechs Stunden im Voraus entkorkt und es hat sich richtig gelohnt. Dieses Erzeugnis zeigt sich effektiv in einem deutlich grösseren Format als sein kleiner, um zwei Jahre jüngerer Bruder. Es stimmt allerdings auch, dass der Jahrgang 2009 nicht nur in Bordeaux, sondern in allen Anbaugebieten auf dem gleichen Breitengrad gelungen ist.

Sehr dunkle Farbe, sogar mit einem schwarzen Zentrum. Es strömen grossartige Düfte schwarzer Trüffel und weiterer Waldpilze, sehr reife Johannisbeeren, was dem Wein Tiefe und Komplexität verleiht, aber auch von Waldboden, Moos, nassem Holz und feuchtem Geäst aus. Nachdem das Glas genug geschwenkt wurde, entfalten sich weitere Düfte wie rote Kirschen und weitere, rote und dunkle Beeren sowie Magenbrot und Lebkuchen, grauer Pfeffer, Tabak, Leder, Thymian und Lavendel, Teer,... Was für eine Nase bietet sich da! Unerwartet und richtig beeindruckend. Und auf keinen Fall überschwänglich, ja sogar karikaturistisch wie bei anderen Erzeugnissen des gleichen Jahrgangs. Rassiger, üppiger und feingliedriger Gaumen mit filigranen, aber auch präsenten Tanninen. Die Aromen sind in Symbiose mit denjenigen im Bouquet, saftige Säure. Zusammenstellung mit gutem Schmelz und athletischer Struktur. Kräftiger, sehr langer Abgang. Ein rassiger Wein mit gelungenem, internationalem Touch. **17.75/20**.



Cabernet Franc 2011

Ansätze frischer, schwarzer Trüffel. Ähnelt seinem Bruder, dennoch in einem verschlossenen Register. Warten ist angesagt. Schwenken, schwenken und wieder schwenken. Das Holz ist durch seine sofort erkennbare Vanillenote spürbar. Tabak, Lorbeeren, etwas Blumen (Veilchen) ergänzen das Bild. Und vor allem viele schwarze Beeren. Toller Gaumen mit harmonischen Komponenten, gut eingebundener Säure, viel Saft und einem lebhaften, geschmackvollen Touch. Ein Wein mit viel Fett und appetitlichen Kontouren sowie einem feinen, anhaltenden, leicht süsslichen Abgang. **17.5/20.**

Terra Tartaro 2009

Eine klassische Bordeaux-Assemblage aus 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 25% Cabernet Franc, welche 22 Monate lang in Barriques aus ungarischer Eiche ausgebaut wurde.

Sechs Stunden im Voraus entkorkt. Dunkle, animierende Rubinfarbe. Komplexe, prägnante Nase mit vielschichtigen Düften. Zunächst lassen sich die Frucht-

noten durchaus gereifter, schwarzer Johannisbeeren und Dörripflaumen gut wahrnehmen. Dann erweitert sich das Kaleidoskop. Es kommen schwarze Trüffel, Ölnoten, Balsamico, frische Datteln aus Bams, Karamell mit salziger Butter, frischer Tabak, Kräuter und getrocknete Gewürze dazu. Obwohl sich die Nase noch zurückhaltend zeigt, wirkt sie zugleich konzentriert, generös und durchaus harmonisch. Später im Verlauf des Abends entfalten sich weitere Aromen wie u.a. Lakritze und Maraschino Kirsche. Das Ganze bereitet sehr viel Spass. Süffiger, geschmackvoller und vollmundiger Gaumen mit wiederum der nötigen Komplexität und einer tollen Ausgewogenheit. Der Gaumen steht in perfekter Kohäsion mit dem Bouquet, was die Aromen angeht. Langer, verführerischer Abgang. Trinken von 2019 bis 2025. **17.25/20.**



Autor: Jean François Guyard
7. Oktober 2015

Lektorat Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.