

Ungarn, das neue Rotweinparadies



©Weinkomplot

Wer vor etwa 15 Jahren Ungarn besuchte, kann sich daran erinnern, dass dieses Land insbesondere im Bereich der Süssweine brillierte. Das Anbauggebiet rund um [Villány](#) war zumindest im Westen verkannt und ist es heute immer noch. Auf dramatische Art, denn es gibt einfach überwältigende Weine. Wir haben anfangs März 2015 drei verkostet, welche wir wärmstens empfehlen können.

Die Weinregion Villány - Siklós

Wird über Ungarn als Weinland geschrieben, dann über das in Südungarn gelegene Villány und bestenfalls noch über das Tokaj. Villány selber ist ein Dorf mit rund 3000 Einwohnern, wovon geschätzte 600 als Weinbauern tätig sind. Hier dreht sich also alles um Wein....

Villány, korrekt aber Villány-Siklós genannt, gelang 1978 auf Anhieb der beste Start in Sachen eigenständige Weine, wobei das Anbauggebiet bereits seit über 300 Jahren existiert. Die Villaner Weinregion umfasst circa 2'000 Hektaren Anbaufläche in der 30 Kilometer langen Weinstrasse (Ungarn's Erste) mit 11 Gemeinden. Dazu kommt, dass diese Region am südlichsten gelegen, und das am sonnenverwöhnteste Anbauggebiet des Landes ist. Es kann als die erfolgreichste ungarische Weinanbauregion bezeichnet werden, die sehr bekannte Winzernamen hervorgebracht hat. Einige wie u.a. [Attila Gere](#) erlangten dank ihrer Weine auch im Ausland Berühmtheit.



Die Burg von Siklós ist eines der am besten erhaltenen historischen Denkmäler in Ungarn

©Villány

Heute deuten immer mehr Anzeichen darauf hin, dass Villány-Siklós langfristig das Zeug hat, wirklich hochstehende, terroirbetonte und eigenständige Rotweine zu erzeugen. Weine die markant sind, Komplexität haben und mehr als eine ernsthafte Alternative zu den besten Bordeaux's sein können. Derzeit und ganz aktuell entstehen atemberaubende Rotweine, Kraft-Pakete dank des Terroirs und einer zeitgemässen Keller-technik.



Einige der genialen Weine von Villány

Alte Winzer/Erzeuger, die zu den ersten gehörten und binnen kurzer Zeit gross gewordene Namen wie [József Bock](#), [Attila Gere](#), [Ede & Zsolt Tiffán](#), [Zoltán Polgár](#) oder [Heumann Weingut](#), standen für den Umbruch und das neue Qualitätsdenken. Das bis in die Anfänge der 2000er.

Und endlich kommen Junge nach, die engagiert und talentiert sind. Diese Jungen lernen unter der Ägide und der Anleitung namhafter Weinbauern, die schon mehrfach den Titel "Winzer des Jahres" und zahlreiche internationale und nationale Preise erhalten haben, die Geheimnisse der Weinherstellung kennen. Man kann die Liste der jungen Generation um einige Namen erweitern wie z.B. [Kiss Gabor](#) ein möglicher „Kronprinz“ und vielleicht derjenige, welcher dereinst in die Stapfen von



Wohnstrasse in Villány

©[An den vier Enden der Welt](#)

Attila Gere treten kann. Dass die Jungen gut lernen, zeigen bereits ihre ersten Abfüllungen ab den Jahren 2006/2007. Hervorragende Weine und zugleich die Interpretation der Weinmacherkunst auf sehr hohem Level.

VillányWeine von Villány, die je mehr und je länger ohne strapazierende Vergleiche mit traditionellen und bekannten Weinbauregionen auskommen. Die Suche nach einer eigenen (Wein) Identität ist mit Weinen wie der Pillango Merlot Lagenselection 2009, einem Solus Merlot 2007, einer Merum Cuvée 2009, oder Attila Cuvée 2007 auch international bestens gelungen.

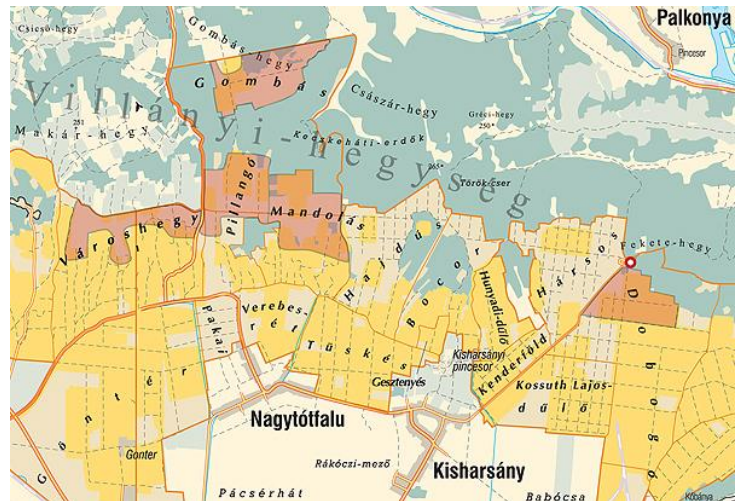
Anzumerken ist, dass auch im westlichen Teil der Region um Siklós herum, Weissweine produziert werden. Grossflächig werden weisse Traubensorten wie Lindenblättriger (Hárslevelű), auch im Tokaji bekannt, Gewürztraminer und Chardonnay angebaut.

Die Verkostung

[Vilyan Kellerei](#), **Mandolas 2009**, Kisharsány

Reinsortiger Cabernet Franc und zugleich eine Lagenselection der Lage „Mandelhang“. 14.5% Alkohol.

Erdige, blumige Noten im Bouquet mit floralen Akzenten, welche sich mit der Zeit entwickeln. Diese sofort zugängliche Nase beansprucht aber auch viel Zeit, um ihr ganzes Format unter Beweis zu stellen. Es ist also gewagt, sich auf die erste Nase zu fokussieren. Was zunächst mit Düften reifer Kirschen und Johannisbeeren, erdigen Noten wie Trüffel und Moos anfängt, erweitert sich und gewinnt zusätzliche Komponenten wie Kirschenkönig, Kirschlikör bzw. cerises à l'eau de vie, Pilze, süsse Gebäcke, ja sogar Pfirsich und Holunder. Vom ersten bis zum letzten Schnüffel wirkt das Bouquet wunderschön ausgewogen, breit und ziemlich tief, nicht zuletzt frisch, vielschichtig und harmonisch. Die Harmonie ist wieder im Gaumen zu erkennen. Die prägnante Säure verleiht dem Ganzen Volumen, alles ist so dicht, konzentriert und vielschichtig, dass diese Säure effektiv viel bringt. Wir sind definitiv nicht in Saint-Emilion, aber auch nicht an den Ufern der Loire, wo die Rebsorte bereits vor Jahrhunderten ihre Wiege gefunden hat. Breite, vollmundige und jugendliche Zusammenstellung, welche im Verlauf des Abends stets an Volumen und an Komplexität zulegt. Das Aromaspektrum umfasst dunkle Schokolade, dunkles Karamell, Zedernholz, Zimt und Gewürznelken, geröstete Mandeln, Dörrfrüchte, nicht zuletzt etwas Sternanis. Die Tannine sind präzise und feinziseliert, kräftig und druckvoll. Das Holz ist perfekt eingebunden und liefert eine feine, delikate Würzigkeit, welche bis ins lang anhaltende Finale zur Geltung kommt. Später am Abend entwickeln sich Noten von Lakritze, Waldboden, Nussgebäck. Der Abgang bildet, um es so zu sagen, die Apotheose eines grossartigen, subtil süsslichen Erzeugnisses. **17.75+20**. Mit so einem Wein beweist [István Szabó](#), dass er ein durchaus gebogter Önologe mit internationalem Format ist.



Die Lagen von Villány

©[Vilyan](#)

Der Wein ist für CHF 42.- bei [REMO's](#) erhältlich.

Vylyan Kellerei, Pillango 2009, Kisharsány

100% Merlot.

Unbedingt drei Stunden im Voraus dekantieren und bei idealer Temperatur zwischen 15 und 17° ausschenken.

Diese Auslese stammt aus den Trauben der ältesten Merlot-Anlage des Pillango-Flurs und die Reifung findet in ungarischen Barriques statt. Diese sind zu 80% neu und zu 20% zwei Jahre alt. Sind werden ausserdem streng selektioniert und selbständig als „Pillango“ abgefüllt. Pillango bedeutet „Schmetterling“.

Warmes, einladendes Rubinrot mit violetten bis schwarzen Reflexen. Bereits auf den ersten Blick erweckt dieser Wein die Sinne.

In der grossartig generösen, aber auch weichen und eleganten Nase strömen köstliche, vielschichtige und tiefsinnige Düfte von Teer, Kakaobohnen, Minze, Nelke sowie Röstaromen und Dörrfrüchte, insbesondere Kirschen und Johannisbeeren aus. Die Grundlage ist würzig und bietet eine verführerische Fruchtigkeit. Pflaumen, Brombeeren, Maraschinkirschen gestalten sie und werden schliesslich durch etwas Minze und Zimt begleitet. Diese Nase beeindruckt, sie erweist sich als ausserordentlich komplex und zugleich kohärent und homogen. Wenn die aromatische Zusammenstellung zeigt, dass die Nase in fünf Jahren überschwänglich und besonders geschliffen werden dürfte, wirkt die zweite Nase aktuell verschlossen, als ob das Ganze mit einer Handbremse gestoppt worden wäre. Dafür lassen sich Tertiäraromen von Trüffeln, Pilzen und Unterholz erahnen. Die Minze wird ebenfalls an Präsenz gewinnen. So eine Nase! Man riecht daran und entdeckt stets neue Komponenten.

Der Gaumen wirkt besonders komplex, intensiv und lebendig. Enormer Stoff, doch geschliffen, präzise und mit derart seidigen und feingliedrigen Tanninen, dass sie kaum spürbar sind. Wenn es diese Dichte und Konzentration nicht gäbe... Geradlinige Säure, gerade das Gegenteil als im vorherigen Erzeugnis. Sehr langer und schöner, cremiger und wieder intensiver Abgang. Im Nachklang kommen Gewürze der Barriques, aber auch weisse Schokolade zum Vorschein. Zimt, Nougat, Dörrpflaumen und Preiselbeeren ergänzen das Bild. **18+/20.**

Passt zu kräftiger Küche mit Rindfleisch, Kalbsrücken, ja sogar einer Spanferkelkeule oder Grilladen, nicht zuletzt Weisseschimmelkäse. Aficionados werden sich mit einem Dessert dunkler Schokolade (mindestens 68%), vielleicht sogar mit einer Zigarre verwöhnen.

Der Wein ist für CHF 42.- bei [REMo's](#) erhältlich.



Gabor Kiss, Merum Cuvée 2009, Villany

Dieser Wein wird ausschliesslich in Spitzenjahrgängen produziert. 2009 ist eben so einer, welcher die Geschichte des ungarischen Weinbaus genauso ausprägen dürfte wie die Tokajer des Jahrgangs 1993. Gabor Kiss gilt als aufsteigender Stern der ungarischen Rotwein-Winzerszene. Sein Weinberg wird aktuell auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt. Gabor Kiss ist im festen Glauben, dass dadurch das Terroir noch deutlicher sichtbar wird. Denn das, so Gabor, kommt ihm derzeit noch zu kurz.



Gabor Kiss

©Borwerk

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc. Der Ausbau erfolgt 18 Monate lang in neuen Barriques und zwei Jahre auf der Flasche. 14.5% Alkohol.

Sehr dunkle Farbe, welche wie schwarz wirkt. Verschlossen, doch die Üppigkeit lässt sich eindeutig wahrnehmen. Die rote und schwarze Frucht wirkt monolithisch, tiefgründig und ein Vergleich mit gleichwertigen

Erzeugnissen aus dem Bordeaux Anbaugebiet erweist sich rasch als durchaus empfehlenswert. Von der Kraft her wäre vielleicht ein Mouton-Rothschild 2002 oder ein Pavie 2003 relevant, wobei dieser ein reinsortiger Merlot ist. Schwarze Johannisbeeren, Schokolade, wunderschöne Röstaromen strömen aus dem Glas und begeistern jeden Liebhaber grandioser, imponierender, reintoniger Köstlichkeiten. Das Holz ist schön eingebunden und liefert eine tolle Würzigkeit. Der Gaumen ist samtig-weich, wiederum kräftig und bietet viel Charakter. Dieser Wein lässt nicht gleichgültig. Die frische Säure liefert das Gerüst, die feingliedrigen, delikatsüsslichen Tannin die Struktur . Der Merum Cuvée 2009 ist schliesslich eine der dichtesten Assemblage mit einem riesigen Potential im klassischen Bordeaux-Stil. **17.5+/20.**

Der Wein ist für CHF 42.- bei [REMo's](#) erhältlich.



Attila Gere, Cuvée Kopar 2008, Villany

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 20% Cabernet Franc. 18 bis 20- monatelanger Ausbau in neuen ungarischen Barriques. Die Rebstöcke befinden sich auf den Fluren Kopár, Csillagvölgy und Konkoly.

Rubinrot, durchgehend ins Brombeerschwarz bis Schwarz wechselnd. Tiefe, komplexe Nase mit einem animierenden Aromaspiel dunkler, reifer Früchte, darunter Schwarzkirschen, Brombeeren, aber auch süsse, cremige Gewürze mit Röst- und Backaroma, Kaffee, Schokolade,... Das Ganze zeigt sich warmherzig und erweckt die Sinne. Irgendwie erinnert es an die feinen, weihnachtlichen Düfte. Samtiger Auftakt, ein komplexer Körper, viel Schmelz am Gaumen, leicht unterlegte Tannine, gut strukturiert mit verwobener Säure, Frucht wie Dörrpflaumenkompott, Heidelbeeren Himbeeren, wiederum diese köstlichen Schwarzkirschen, aber auch honigähnliche Noten, Holzakzente, Tabak, Nelken, langanhaltender Pfefferton und, nicht zuletzt, Rosenblüten. Langer Abgang mit anhaltendem, süsslichem Geschmack, Butter-Creme, Kaffeefnoten, Tabak, nussigem Holz, Süssholz und vielen überreifen Beeren.

Schliesslich erweist sich der Kopar 2008 als feingliedrig und schon jetzt recht zugänglich, während sich der kolossale und etwas komplexere 2007er als Kraftpaket profiliert. **18.5/20.**

Der Wein ist für CHF 43.- bei [REMo's](#) erhältlich.

Wir haben bereits andere Weine von Attila Gere auf unserer [News-Site](#) bewertet.



Autoren: Jean François Guyard (Weinbewertungen) & René Diethelm (Grundinformationen)
14 März 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende 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 senden.