

# 2019 Blaufränkisch - Ma?kovci

MAROF - PREKMURJE, SLOWENIEN



Ein balsamischer duftender Stoff, Feige, Sauerkirsche und mit einer köstlichen Konzentration und Tiefe. Auch dieser Cru hat eine kalkig-mineralisch anmutende Nase, die ihm die nötige Frische verleiht. Kein störendes Holzaroma, alles auf dem Punkt und eine eher warme, kraftvolle Interpretation eines Blaufränkisch, die an sehr jungen Barolo erinnert. Am Gaumen noch viel Gripp und eine dennoch charmante Kantigkeit. Jung trinken, am besten zu einem umamireichen Essen, oder ein paar Jahre warten. Gib Gas, ich will Spaß... der Stoff hat Druck.

<b>Rebsorte</b> Blaufränkisch	<b>Region</b> Prekmurje	<b>Restzucker</b> 1,2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> ausgewogen, kontinental, pannonisch	<b>Appellation</b> Bodonci SVL Lega	<b>Säure</b> 5,84 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Quarz, sandiger Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Marof, Panvita Marof d.o.o., Si-9202, Ma?kovci
<b>Höhe über N.N.</b> 280 - 320 Meter	<b>Ausbau</b>	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Sauvignon Blancs, die Uros auf die Flasche füllt, bewegen sich in der Weltspitze. Rauchig und üppig, aber mit klarem mineralischem Focus. Die Weine von hier haben, trotz allen Vergleichen mit existierenden Referenzen, eine eigenständige Handschrift. Auch die warmen, fleischigen Blaufränkisch sind großartig, mit viel Gripp, feinen Gerbstoffen und Intensität. Nicht zu vergessen, die präzisen, glockenklaren Chardonnay vom Muschelkalk, die nach ihrer steinigen Herkunft und nicht nach Tischlerarbeit schmecken, wie so häufig. Der Ausbau findet in 2500 Liter Stockinger Fudern und partiell in Tonneau statt. Keine Schönungen, Filtrationen, Spontangärung und kaum Eingriffe in die Weinbereitung.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.