

von Holunder und Stachelbeeren, Nuancen von Guave, zart nach Grapefruitzesten. Komplex, feinwürzig, Nuancen von weißer Frucht, grüner Apfel, frischer Säurebogen, zeigt gute Länge, bereits antrinkbar, ein lebendiger Speisenbegleiter.

### 93 Pinot Gris ZGP Štajerska 2024

14 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine gelbe Birnenfrucht, zart nach Wiesenkräutern, ein Hauch von Nougat und Kletzen. Saftig, elegant, gelbes Kernobst, feine Säurestruktur,

zart nach Mango im Abgang, ein ausgewogener, zugänglicher Speisenwein, sicheres Reifepotenzial.

### 92 Pinot Noir ZGP Štajerska 2019

14 Vol.-%, DV, Barrique, €€€€

Mittleres Kirschrot, Ockerreflexe, breite Randaufhellung. Kandierete Orangenzesten, eingelegte Kirschen, zartes Nougat, einladendes Bukett. Kraftvoll, rotbeerige Textur, präsenannte Tannine, kirschiger Abgang, etwas feurig im Finish, Nuancen von Ribiseln und Hibiskus im Nachhall, ein stoffiger Speisenwein.



## VILLA TOLNAY BORHAZ

NEU

Das Weingut Villa Tolnay befindet sich am schönen Nordufer des Balaton, am Fuße des Csobánc-Berges inmitten des Plattensee-Oberland-Naturschutzgebiets. Das Weingut wurde 2004 vom Schweizer Philipp Oser gegründet und umfasst heute 22 Hektar Weingärten.

Neben den typisch pannonischen Rebsorten gibt es am Balaton eine lange, interessante und sehr wichtige Riesling-Tradition. Besonders an der hügeligen Nordwestküste, in einer herrlichen Vulkanlandschaft, wachsen auf Basalt und Sedimenten des pannonischen Urmeeres sehr ausdrucksstarke und durch ihre Herkunft geprägte Rieslinge mit unverwechselbarem Charakter. »Wir verstehen alle unsere Weine als Botschafter des hiesigen Csobánc-Berges und des typischen pannonischen Terroirs«, erklärt Philipp Oser. Die Weine zeichnen sich stets durch frische Säure, feine florale Aromen und ein hohes Reifepotenzial aus. Sorten wie Riesling, Welschriesling, Furmint, Grüner Veltliner und Chardonnay als weiße sowie Pinot Noir und Cabernet Franc als rote Vertreter vermitteln den lokalen Charakter und die jahrhundertalte Weinkultur.

Von Beginn an stand im Fokus, mit der traditionellen lokalen Weintradition zu brechen und Weine zu keltern, die eine Geschichte erzählen, und zwar die Geschichte der pannonischen Region und insbesondere die Geschichte der einzigartigen Vulkanlandschaft rund um das Weingut. Die Weine dienen hierbei als Erzählung der »neuen« pannonischen Weintradition.

Millionen Jahre alte Böden vulkanischen Ursprungs mit einem Untergrund aus angereichertem pannonischem Ur-Sand einschließlich Sedimenten des pannonischen Urmeeres schienen bereits zu Beginn Garant für eine ausgeprägte Mineralik und eine schöne, lebendige Säure zu sein. Die Sortentypizität steht wahrscheinlich eher im Hintergrund, es geht vielmehr um das besondere Terroir, also die Symbiose zwischen Klima, Boden und Winzer in ihrer unverwechselbaren Art, um den lokalen Charakter zu transportieren. Es geht hier ausschließlich darum, das Potenzial der Trauben, der Weinberge und der Böden auf die schonendste Art und Weise in die Flaschen zu bringen, um die einzigartige Beziehung zum Ursprung des pannonischen Weins zu vermitteln.

Es wird ganz bewusst auf moderne Technologien verzichtet, und man setzt ausschließlich auf traditionelle Handarbeit. »Wir sehen uns nicht als Weinproduzenten, sondern vielmehr als begleitendes Bindeglied der Traube auf dem Weg, Wein zu werden. Wir konzentrieren uns auf biologischen Anbau, reine Handarbeit in den Weingärten und während der Ernte, keinen Schwefel während der Verarbeitung, keine Zusätze für die Mostklärung, die besten verfügbaren Fässer, eine spontane Gärung und wenn immer möglich keine Filterung, um den Geschmack des größten Geschenks der Natur zu erhalten: das Terroir des pannonischen Csobánc-Berges«, so Philipp Oser.



### VILLA TOLNAY BORHAZ KFT.

8286 Gyulakeszi

Csobanc Hegy 24

T: +43 (664) 1265348

[www.villatolnay.com](http://www.villatolnay.com)

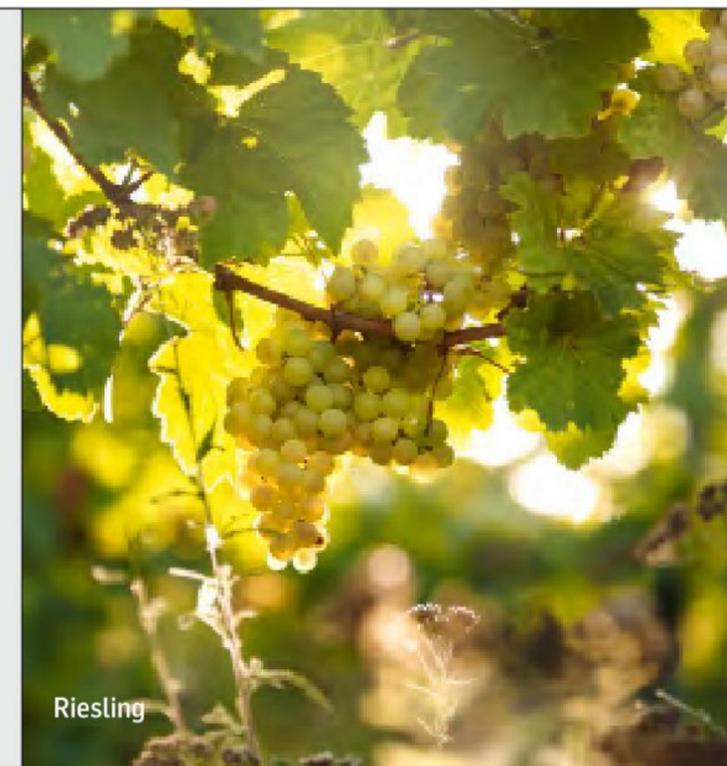
**Kellermeister:** Laszlo Nagy

**Kontakt:** Philipp Oser

**Produktion:** 66.667 Flaschen

3 % Schaumwein, 85 % weiß,

12 % rot, 22 Hektar



Riesling

### 94 Furmint \*\*\* 2021

13,5 Vol.-%, DIAM, großes Holzfass, €€€€ B

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Frische Kräuterwürze, Anklänge von weißer Birne, etwas Mango, ein Hauch von Walnuss, dunkle Mineralik. Komplex, straff, engmaschig, weiße Apfelfrucht, feine Säurestruktur, etwas Blütenhonig, zeigt Länge und Potenzial.

### 94 Riesling Rajnai Rizling Kapolna Domb \*\*\* 2022

13 Vol.-%, DIAM, großes Holzfass, €€€€ B

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine gelbfruchtige Nuancen, ein Hauch von Safran, Limetten, mineralischer Touch, sehr herkunftstypisches Bukett. Saftig, elegant, gelbe Tropenfrucht, frischer Säurebogen, etwas Honig und Lindenblütentouch im Abgang, feine Mineralik, bereits entwickelt, mit weiterem Potenzial ausgestattet.

### 93 Tenger Cuvée \*\* 2024 CH/RR/WR/FU

13,5 Vol.-%, DIAM, großes Holzfass/Barrique/gebrauchte Barriques, €€€ B

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische gelbe Tropenfrucht, zart nach Papaya und Mango, mit einem Hauch von Weingartenpfirsich unterlegt. Saftig, finessenreich strukturiert, etwas Honigmelone, bleibt haften, ein stoffiger Begleiter bei Tisch.

### 92 Villæra I (Solera) NV RR/FU/WR

13 Vol.-%, DIAM, Stahltank/großes Holzfass, €€€ B

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach weißer Birne, ein Hauch von Wiesenkräutern und Pfirsich, mit Orangenzesten unterlegt. Komplex, feinwürzig, feine Fruchtsüße, dezenter Säurebogen, mineralisch und gut anhaftend, Blütenhonig im Nachhall.

### 92 Welschriesling Olaszrizling \* 2023

13,5 Vol.-%, DIAM, großes Holzfass/Stahltank, €€ B

Sehr helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Mandarinenzesten, weißes Kernobst, ein Hauch von Zitronenmelisse, mineralischer Touch. Stoffig, reife Apfelfrucht, ein Hauch von weißem Nougat und Banane, bleibt haften, ein komplexer Speisenwein.

### 93 Cabernet Franc Csobáncz unfiltered \*\*\* 2020

14 Vol.-%, DIAM, gebrauchte Barriques/500-l-Fass, €€€€ B

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerandaufhellung. Feine Kräuterwürze, rote Kirschen, ein Hauch von Waldbeeren, zart nach Lakritze und Kokos. Saftig, elegant, reife Beerenfrucht, seidige Tannine, mineralisch-salzig im Abgang, feine Extraktsüße im Nachhall, bleibt haften, ein stoffiger Speisenbegleiter.