

## Tokaj-Hétszölő Organic Vineyards

Ungarn, Tokaj

Süßes Weltkulturerbe aus Ungarn. Viele Weinregionen schmücken sich gerne mit glanzvoller Historie, was mal mehr, mal weniger zutrifft. Unbestritten sind die Tokajer Weinberge legendär und der Tokajer wird als König der Weine und Wein der Könige bezeichnet. Im Jahre 2002 wurde der ungarische Teil des Weinbaugebiets Tokaj als Kulturlandschaft in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen. Michel Reybier, der Besitzer des berühmten Weinguts Cos d'Estournel, kaufte 2009 das Weingut Tokaj-Hétszölő. Das Weingut verfügt über beste Lagen im Süden des Mount Tokaj und kann auf eine bewegte, fünf Jahrhunderte andauernde Weinbaugeschichte zurückblicken. Sofort begannen die neuen Besitzer das Gut nach und nach auf biologischen Anbau umzustellen. Seit 2015 werden die gesamten 55 ha ökologisch bewirtschaftet. Die Kronjuwelen sind die edelsüßen Aszú-(Ausbruch-)Weine, diese Weine gehören zu den größten Süßweinen weltweit. Da diese einige Zeit der Lagerung benötigen, bevor sie in den Verkauf kommen, gibt es derzeit leider noch keine Bioweine davon und wir müssen uns noch bis ca. 2021 gedulden. Die Wartezeit verkürzen bis dahin aber ein trockener Furmint und zwei Süßweinspezialitäten, die einen feinen Einstieg in die Welt der Tokajer bieten.



### Winzer

Raphael Reybier

### Region

Tokaj

### Biokontrolle

/ HU-ÖKO-02

### Rebsorten

Furmint(73%),  
Harslevelü (18%),  
Köverszölő (5%), Muscat  
(2%)