

 **Vino Gross**

Korže Halozeze

 , 750 ml

 ,

 9870009305

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Oktopus mit weißen Bohnen, Petersilie und konfierter Zitrone (Meeresfrüchte)

Kaninchen mit Senf, Estragon und grünen Oliven (Fleisch)

Ajdova Kaša mit Pfifferlingen, Petersilienwurzel und geräuchertem Topfen (vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.08.2026

Informationen zum Wein

Der *Korže Haloze* 2023 ist eine Cuvée aus 70 % Sauvignon Blanc und 30 % Furmint aus der Parzelle Korž innerhalb der Einzellage Gorca, wo stellenweise der blanke Fels zutage tritt. Die 16 Jahre alten Reben wachsen auf Opok, dem für Haloze typischen Mergel- und Kalkstein, in 270 bis 340 Metern Höhe und in Steillagen mit bis zu 65 % Neigung. Gelesen wurde am 15. September. Nach spontaner Gärung reifte der Wein zwölf Monate in großen gebrauchten Holzfässern und anschließend im Edelstahl. Am 3. Juli 2025 wurde er ungeschönt, ungefiltert und ohne Schwefelzugabe gefüllt.

Farbe

helles, leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase

Der 2023er *Korže* verbindet auf faszinierende Weise Rauch, Würze und eine kühle, helle Frucht. Grüner Apfel, Zitrone, Limette und Mandarine treffen auf weiße Johannisbeere und eine Vielzahl getrockneter Kräuter. Dahinter wird es zunehmend steiniger und wilder mit Noten von Rauch, Flechten und feuchtem Unterholz sowie einem Hauch oxidativem Apfelmose. Das erinnert in seiner rauchigen Mineralität ein wenig an Pouilly-Fumé und in seiner eigenwilligen Würze ans Jura – bleibt aber unverkennbar Haloze. Ein komplexer, spannungsgeladener Duft zwischen Frische, Reduktion und subtiler Oxidation.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Korže* zunächst fast zart, besitzt aber eine dichte und feste Struktur. Eine straffe Säure trifft auf viel Salz, Zitrone und die charakteristische rauchige Opok-Würze. Dazu kommen Grip und eine feine Gerbstoffstruktur, die den Wein regelrecht über den Gaumen ziehen. Mit Luft öffnet er sich Schicht für Schicht, ohne dabei seine Präzision zu verlieren. Knalltrocken, mundwässernd und druckvoll, dabei von großer Klarheit und Energie. Im langen, hellen Finale bleiben Zitruszesten, Salz und Gestein zurück. Ein kompromissloser, hochpräziser Wein, der Sauvignon Blanc und Furmint zu einer ganz eigenen Einheit verbindet.